Bengt Bergius

über die

Lackereyen.

Aus dem Schwedischen

mit

Anmerkungen

von

D. Joh. Reinh. Forster

und

D. Kurt Sprengel.

Erster Theil.

Halle,
in der Buchhandlung des Waisenhauses.
1792.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Seinem würdigen

Freunde und Collegen

Herrn

August Herrmann Niemeyer

öffentlichem Lehrer der Gottesgelahrheit
auf der Königl. Friedrichs-Universität,
Inspector des Königl. theol. Seminariums,
Director des Königl. Pädagogiums und Mitdirector
des Waisenhauses zu Glaucha vor Halle.

widmet diese Schrift

als ein Merkmahl seiner Hochachtung
und Freundschaft

einer der Herausgeber.

Hochwürdiger, Hochgelahrter Herr

Hochzuverehrender

Freund und College!

Nehmen Sie diesen Erstling des Verlags der Buchhandlung, seit dem sie unter Ihrer Aufsicht stehet an, als einen Beweis, der aufrichtigsten Wünsche und Theilnahme, die ich für Sie und alle die Anstalten hege, bey denen Sie theils als Mitarbeiter, theils als Vorsteher stehen. Ich war es, der die Uebersetzung und den Druck dieses Werkes zuerst in Vorschlag brachte.

Der in der Vorrede von mir angezeigte mannigfaltige Nutzen desselben läßt mich mit Recht hoffen, daß es unserm teutschen Publikum ungemein angenehm seyn werde.

Ich freue mich aber zugleich jetzt eine Gelegenheit zu haben, öffentlich meine große Achtung für den Patriotismus, den Eifer, die Wärme und die Uneigennützigkeit an den Tag zu legen, mit welchen Sie an der Ausbildung der künftigen Generation in Ihrem Wirkungskreise arbeiten. Moralität und wahre ungeheuchelte Gottesverehrung auf

vernünftige Ueberzeugung gegründet unter guten Menschen ausgebreitet und befestiget zu haben, ist eine schwere und dabey große Pflicht. Es ist oft eine verkannte und daher undankbare Arbeit. Allein Ein Mann von Ihrem Herzen, ist in Seinem Bewustseyn Sich selbst Belohnung.

Allein es giebt auch jetzt noch gute Menschen, die Ihre großen wachsenden Verdienste um die Erziehung, mit Rührung verehren; und es kommt eine Zeit, da der Allvergelter Ihnen den Lohn mittheilen wird,

nachdem nur ein edler Mensch streben, den nur ein Christ verdienen und nur ein Engel ganz geniessen kann. Dereinst ein Zeuge dieses Hochgefühls zu seyn, läßt mich die wahre hochachtungsvolle Freundschaft hoffen, mit der ich nie aufhören werde zu seyn

Ihr

Halle,
den 16ten Februar.
1792.

aufrichtiger Freund und Diener

Joh. Reinhold Forster.

Vorrede.

Die gegenwärtige Schrift ward von ihrem Verfasser zuerst nur kurz ausgeführt; allein er fing an selbst an ihrer Erweiterung zu arbeiten. Da der Verfasser starb, ehe noch alles die gehörige Vollkommenheit hatte, so nahm sich sein Bruder Peter Jonas Bergius dieser verwaisten Arbeit an und gab sie, so weit sie das Pflanzenreich angeht, heraus. Nun wollte er den Theil, der das Thierreich angeht, mit eben den Erweiterungen und den Stellen, welche aus den verschiedenen Schriftstellern bey diesem Theile waren gebraucht worden, bereichern. Allein der Tod übereilte ihn, und Oedmann leistete den Dienst, diesen Theil der Schrift mit wenigen Veränderungen herauszugeben; welcher kurz nach der bevorstehenden Ostermesse gewiß übersetzt erscheinen wird.

Vorrede

Die von dem Verfasser verhandelte Materie, ist unstreitig in mancher Rücksicht merkwürdig. Der Leser, welcher Reisen und Nachrichten von fremden Ländern liesst, findet hie auf einmal eine Uebersicht von den vorzüglichsten Speisen aus dem Thier- und Gewächsreiche, welche man von vorzüglichem Geschmacke zu seyn glaubt. Der Naturforscher lernt die Pflanzen und Thiere kennen, welche man mit Auswahl zum Speisen in allen Himmelsstrichen braucht. Der Arzt findet selbst einige für ihn nicht unwichtige Anmerkungen und Nachrichten: und alle erhalten Belehrung und einige unterhaltende Nachrichten. Und ein herrlicher Nutzen ist gewiß der, daß man nun einsehen lernt, daß die Vorsehung alle Theile unserer Erde, mit recht mütterlicher Sorgfalt, nicht nur mit sättigenden und ernährenden Gewächsen und Thieren versehen hat; sondern man findet auch, daß der Urheber unseres

Baues

Baues, der die Zunge und den Gaumen mit Nerven so reichlich durchwebt hat, auch einen großen Theil der organischen Schöpfung gewußt hat, mit diesem künstlichen Baue in eine Verbindung und Harmonie zu setzen, indem er in ihre Mischung solche Theile vereinigt hat, welche beym Genuße zugleich die angenehmsten Empfindungen erregen konnten. Man müste wahrlich viel Stumpfsinn haben, wenn man nicht bey jedem angenehmen Speisengenusse, diese Verbindung und Harmonie jedesmahl anerkennen und den Urheber seines Körperbaues und der uns zur Nahrung dienenden organischen Wesen mit Rührung, Danke und Anbetung verehren wollte.

Es ist nicht zu leugnen, daß der Verfasser in mancher Rücksicht sich zu weitläuftig ausgedruckt hat. Allein man hielt doch dafür, daß es dem Publicum nicht unangenehm seyn würde,

lieber

Vorrede.

lieber das ganze Werk, als etwas unvollständiges zu lesen.

Wir wünschen, daß auch diese Arbeit Belehrung, Nutzen und einen dankbaren, mäßigen Genuß der wohlschmeckenden Gaben der Vorsehung befördern und also im Ganzen zu der Ausbreitung der wahren Moralität und Gottesverehrung beytragen möge. Geschrieben auf der Königlich Preußisch. Friedrichs-Universität,

den 16ten Februar. 1792.

D. Johann Reinhold Forster.

D. Kurt Sprengel.

Inhalt.

Inhalt.

Allgemeine Betrachtung des Gegenstandes 1
Verschiedene Urtheile über die Leckereyen 3
Unangenehme Dinge werden unter gewissen Umständen den Leckereyen 9
Spanischer Pfeffer (CAPSICVM *annuum*) 10
Schwarzer Pfeffer 11
Stinkender Asand 12
Opium 13
Branntwein 15
Toback 20
Wer am besten über Leckereyen urtheilen kann 25
Süße Früchte hat man von je her sehr geliebt 27
1. Honig 28
2. Zucker 42
3. Datteln (PHOENIX *dactylifera*) 47
4. Kokosnüsse (COCOS *nucifera*) 51
5. Maldivische Kokosnuß (BORASSVS *flabellifer*) 57
6. Melonen (CVCVMIS *Melo*) 61
7. Chate (CVCVMIS *Chate*) 76
Gurken 78
8 Wassermelonen (CVCVRBITA *citrullus*) 80
9. Papaya (CARICA *papaya*) 91
10. Feigen (FICVS *Carica*) 91
Se ise, Suçu 98
11. Pisang (MVSA *paradisiaca* und *sapientum*) 101
12. Durio 116
13. Brodtfrucht (ARTOCARPVS) 122
14. Sapotille (ACHRAS *Sapota*) 128
Mammei, Sapote (ACHRAS *mammosa*) 130
15. Mammi

Inhalt.

15. Mammi (MAMMEA *americana*) 132
16. Cainito (CHRYSOPHYLLVM *Cainito*) 134
Sternapfel (CHR. *jamaicense*) 135
Gros Bouis (CHR. *caeruleum*) 135
(CHRYSOPHYLLVM *macoucou*) 135
17. Goyava (PSIDIVM *pyriferum*) 136
PSIDIVM *pomiferum* 136
18. Icako (CHRYSOBALANVS *Icaco*) 140
19. Avocato (LAVRVS *Persea*) 142
20. Pacay (MIMOSA *Inga*) 146
21. Lokustfrucht (HYMENAEA *Courbaril*) 148
22. Printapfel (ANNONA *squamosa*) 149
Chirimoya (ANN. *Chirimolia*) 151
Rahmapfel (ANN. *reticulata*) 156
Mutukuliku 156
Masarandiba 156
Bochi 156
MELASTOMA *succosa* und M. *malabathrica* 156
POSOQVERIA *longiflora* 157
SAOVARI *glabra* 157
COVMA *guianensis* 157
BESLERIA *incarnata* 157
GVETTARDA *coccinea* 158
ANNONA *curassavica*, *discreta*, *punctata*, *longifolia* 158

Säuerlich süße Früchte

1. Sursackapfel (ANNONA *muricata*) 159
2. Monbin (SPONDIAS *lutea*) 162
SPONDIAS *dulcis* 163
3. Zalack (CALAMVS *Rotang* Zalacca) 165
4. Lansa (LANSIVM) 166
5. Ram-

Inhalt.

5. Rambutan (NEPHELIVM *lappaceum*) 168
6. Ananas (BROMELIA *Ananas*) 169
BROMELIA *Karatas* 182
7. Mangoſtan (GARCINIA *Mangoſtana*) 183
8. Manga (MANGIFERA *indica*) 189
9 Litſchi (DIMOCARPVS *Lichi*) 192
Longyven (DIM *Longan*) 199
10 Nabka (RHAMNVS *Paliurus*) 200
Sedra (RH. *Lotus*) 202
Jujuben (RH. *Zizyphus*) 205
11. Jambolan (IAMBOLIFERA *indica*) 206
12. Jambu (EVGENIA *malaccenſis*) 207
13. Carambola (AVERRHOA *Carambola*) 212
Bilimbi (AV. *Bilimbi*) 213
14. Acaſchufrucht (ANACARDIVM *Acajou*) 214
15 Granadillfrüchte (PASSIFLORA) 218
16. Cactusarten 224
17. Mangaba 232
18. Araka 233
19. Ibipitanga 235
20. Kakao (THEOBROMA *Cacao*) 235
21. Zitronen (CITRVS *medica*) 238
Limonien 242
Pomeranzen (CITRVS *Aurantium*) 243
Apfelſinen (CITR. *Aur.* Sinenſis) 248
Pompelmus (CITR. *Aur.* Decumana) 250
22. Granatäpfel (PVNICA *Granatum*) 255
23. Angoliam 261
24. Hottentottiſche Feige (MESEMBRYANTHEMVM) 261
25 Bahobab (ADANSONIA *Bahobab*) 263
Can: Mololo 263
Annaeb: Feve de Melinde 264
26. Pflau:

Inhalt.

26. Pflaumen (PRVNVS *domeſtica*) 264
27. Perſimon (DIOSPYROS *virginiana*) 279
Kaki (DIOSP. *Kaki*) 281
28. Pfirſichen (AMYGDALVS *Perſica*) 282
29. Aprikoſen (PRVNVS *Armeniaca*) 290
30. Quitten (PYRVS *Cydonia*) 294
31. Miſpeln (MESPILVS *germanica*) 298
32. Welſche Miſpeln (CRATAEGVS *Azarolus*) 299
33. Weintrauben (VITIS *vinifera*) 301
Roſinen 311
34. Uvero (COCCOLOBA *uvifera*) 314
35. Yaruma (CECROPIA *peltata*) 316
Voaverome, Kanden-kara 316
36. Norländiſche Himbeere (RVBVS *arcticus*) 316
37. Erdbeere (FRAGARIA *veſca*) 320
38. Moltebeere (RVBVS *Chamæmorus*) 327
39. Himbeere (RVBVS *idæus*) 330
40. Brombeere (RVBVS *cæſius*) 331
41. Kratzbeere (RVBVS *fruticoſus*) 332
Amerikaniſche Himbeere (RVBVS *occidentalis*) 332
Felſenhimbeere (RVBVS *ſaxatilis* 332
42. Heidelbeere (VACCINIVM *vitis idæa*) 333
43. Rauſchbeere (EMPETRVM *nigrum*) 334
44. Moosbeere (VACCINIVM *Oxycoccos*) 335
Amerikaniſche Moosbeere (VACC. *hiſpidulum*) 336
45. Preiſſelbeere (VACCINIVM *Myrtillus*) 337
Puttgnaden (VACC. *uliginoſum.*) 337

Bengt

Bayerische
Staatsbibliothek
München

Bengt Bergius
über
die Leckereyen.

Die Vorsehung hat bey der Schöpfung des Menschen die weise Veranstaltung getroffen, daß er durch verschiedene Stoffe nicht allein ernährt und erquickt würde, sondern daß auch diese Nahrungsmittel solche Eigenschaften hätten, wodurch sie dem Gaumen angenehm würden. Der Mensch erhielt auf diese Art Gelegenheit, durch den Geschmack die mehrere oder mindere Güte dieser Stoffe zu erforschen, und dergestalt das Nützliche von dem Schädlichen zu unterscheiden. Der Schöpfer wollte, daß der Mensch sich täglich durch Speise und Trank ernähren sollte, daher wurden der Hunger und Durst zu kräftigen Erinnerern an die Beobachtung dieser Pflicht verordnet. Auf diese Art können auch selbst solche Sachen, die an sich zwar gut nähren, aber den Geschmack nicht sehr reizen, doch oft mit Wohlgefallen genossen werden. Da der Schöpfer aber den Menschen nicht zwingen wollte auf seine eigne Erhaltung bedacht zu seyn, sondern auch durch anlockende Mittel ihn dazu zu reizen suchte, so ver-

sahe er viele Stoffe mit einer so hervorstechenden Annehmlichkeit, daß vermittelst derselben der Geschmack auf eine sehr angenehme Art gereizt würde.

Ich weiß in der ganzen Natur keinen Gegenstand, der einem Jeden zu allen Zeiten auf gleiche Art wohl schmecken sollte, da der Geschmack so verschieden ist, und sich nach dem ungleichen Gesundheitszustande, oft auch nach dem verschiedenen Alter, nach der Mode, der Einbildung und der Gewohnheit richtet. Dem Kranken sind die meisten Dinge zuwider, die ihm im gesunden Zustande sehr angenehm waren. Wer sonst die Säuren verabscheute, trägt ein sehnliches Verlangen darnach, wenn er ein hitziges Fieber hat, und wer sie sonst liebte, dem eckelt davor, wenn er an Säure im Magen leidet. Eine unreine Zunge ist überhaupt mit einem verderbten Geschmacke verbunden. Der Speichel, welcher zur Auflösung der Theilchen, die den Geschmack reizen sollen, unentbehrlich ist, kann sich zufälligerweise verändern, und scharf, süß, oder auf andere Art verderbt werden, und dergestalt den Geschmack verändern. [1]) Bey der besten Gesundheit des Menschen macht öfters der verschiedene Zustand des Körpers, daß er heute einen lebhaftern Eindruck von einem angenehmen Geschmacke erhält als morgen, und daß die leckerhaftesten Speisen ihre meiste Annehmlichkeit verliehren, wenn er sich derselben öfterer bedient. Bey Kindern sind die Nervenwärzchen der Zunge empfindlicher, als bey alten Leuten, daher halten sie so viel von Milch, Honig, Zucker und andern milden Speisen: dagegen essen sie kein gesalznes Fleisch,

1) HALLER element. physiol. T. V. p. 115.

Fleisch, keinen Essig, Senf, starke Gewürze u. d. g. an welchen ein Erwachsener Behagen findet.

Es giebt nichts in der Natur, daß für alle Menschen unter allen Umständen wohlschmeckend wäre: daher scheint es schwer zu bestimmen zu seyn, was eigentlich Leckereyen genannt werden müssen.

Indessen kann man sagen, daß überhaupt für den Geschmack das Bittere, das Herbe, das Zusammenziehende, das Scharfe, das Ranzige, das Heiße und Brennende, das Faulichte und das Fade und Unschmackhafte nicht angenehm ist. Dagegen kann man behaupten, daß die meisten Menschen darin übereinkommen, das Süße, das Säuerliche, das Salzige, das Fette und das Gewürzhafte wohlschmeckend zu finden. Vorzüglich aber pflegen solche Speisen für leckerhaft gehalten zu werden, worin einige von diesen Geschmacksarten gemischt sind, so daß das für sich Unangenehme durch die Mischung mit dem Wohlschmeckenden desto pikanter wird.

Unter Leckereyen verstehe ich jeden Stoff, der, von einem gesunden Menschen genossen, die Nervenwärzchen seiner Zunge und seines Gaumens auf eine angenehme Art reizt, und wobey die Annehmlichkeit dadurch sehr vermehrt wird, wenn zugleich ein Wohlgeruch dabey statt findet.

Ich fordere mit Fleiß, daß der Mensch gesund sey, der diese Speisen genießt, da kein Kranker einen reinen und zuverläßigen Geschmack hat, und also nicht richtig urtheilen kann. Unter der Krankheit begreife ich auch einen quälenden Hunger und Durst, und fordre also, daß niemand daran leiden muß, der über einen Leckerbissen urtheilen will. Es sind verschiedne

wenig nährende und unangenehme Dinge, die die Menschen in der Hungersnoth genossen haben. Fichtenrinde ist der gewöhnliche Nothbehelf, dessen man sich in Norden zum Brodbacken, mit etwas Mehl und Spreu bedient. [2]) In West-Nordland und in Dalland muß das gemeine Volk ebenfalls bey eintretendem Miswachs seine Zuflucht hiezu nehmen. Im Frühlinge 1773. hatte ich Gelegenheit genug, solches Brodt zu sehen und zu schmecken, da die Einwohner von Dalland haufenweise nach Stockholm kamen, um Arbeit zu suchen: ich fand dies Brodt so hart, und so nach Fichtenrinde schmeckend, daß ich nicht ohne Abscheu hinein beißen konnte. Die Leute wurden auch vielfältig krank und starben darauf. In Norwegen müssen gemeine Leute bey fehl geschlagnem Getraidebau und Fischfang ebenfalls mit dieser elenden Kost ihr Leben zu erhalten suchen. [3]) — Auch getrocknete Häute sind bisweilen in Hungersnöthen genossen worden. Als der Tyrann Dionysius Rhegium belagerte, wurden die Einwohner ebenfalls gezwungen, alte Häute zu kochen, um damit ihr Leben zu erhalten. [4]) In einer Hungersnoth, die nach einem erlittenen Schiffbruche erfolgte, hatte ein Mandarin aus Siam kein anderes Mittel, sein Leben zu erhalten, als daß er seine Schuhe zerschnitt, kochte und aufaß. [5]) Auf einem französischen Fahrzeuge wurde die Mannschaft bey einer sehr langwierigen Seereise ebenfalls genöthiget,

2) EHRENMALMS Resa til Asele Lapmark. p. 73.

3) Fabricius Reise nach Norwegen. Vorrede, S. 28.

4) DIODOR. Sicil. Biblioth. Hist. L. XIV. c. 112.

5) Second voyage du P. *Tachard* à Siam. p. 311.

thiget, ihre Schuhe u. d. gl. zu essen. a) 6). Eben so gieng es Lord Ansons Leuten. 7) — Man findet sehr viele Beyspiele, daß Europäer durch Hunger gezwungen wurden, rohes Fleisch zu essen, und man darf statt aller Beyspiele nur Ansons Reise darüber nachlesen. Taubendreck wurde bey der Belagerung Samariens verzehrt. 8) Verfaultes Fleisch aßen Ansons Leute. 9). Die holländische Mannschaft, die an der bengalischen Küste einen Schiffbruch erlitt, wurde durch Hunger gezwungen, das Aas eines Büffels zu essen, das mehrere Tage lang an der Sonne gelegen und stinkend geworden war. b) 10) Eben diese Seeleute fanden einen außerordentlichen Wohlgeschmack an grossen Kröten, die sie verzehrten. Die Spanier auf

a) Hr. Bougainville muste bei dem auf seinem Schiffe eingerissenen Hunger scharf verbieten, das Lederwerk an den Rhaen und Reepwänden zu essen, damit dieses nicht dem Schiffsvolke Krankheiten zuziehen möchte. Voyage autour du monde par la fregatte la Boudeuse et la flute l'Etoille en 1766. 1767. 1768. et 1769. à Paris 1771. 4. pag. 261. F.

6) *de Lery* hist. d'un voyage en Brésil. p. 485.

7) Anhang zu Ansons Reise, S. 85. 171.

8) 2 Kön. VI. 25.

9) a. a. O.

b) Pierre Viaud sahe sich genöthiget, das Fleisch eines todten faulen Alligators, das Fleisch der schon verwesenden Schiffbrüchigen Menschen zu essen, und sogar zum Morde eines Negersklaven seine Zuflucht zu nehmen, um sein Leben zu erhalten. F.

10) Relation du naufrage du vaisseau hollandois, ter Shelling, in *Struys* Voyages p. 263.

Pizarros Flotte erlitten nach einem langwierigen Sturme einen solchen Mangel an Lebensmitteln, daß eine Schifsratte vier Reichsthaler kostete. [11]) Auf dem oben erwähnten französischen Fahrzeuge wurden am Ende die Ratten eine so angenehme Kost, daß man mehrere Plåten *) für das Stück gab, und daß, da jemand bey der Zubereitung eines solchen Thiers die Füße abgeschnitten und weggeworfen hatte, ein anderer gleich bey der Hand war, diese aufzuheben und zu verzehren. Endlich wurden sie so selten, daß man für keinen Preis eine bekommen konnte, nicht einmal für eine neue Kleidung von Kopf bis zu Fuß. [12]) c)

Ich habe das einen Leckerbissen genannt, was den Geschmack eines gesunden Menschen auf eine angenehme Art reizt: indessen muß man sich wirklich ver-

11) Ansons Reise S. 25.

*) Eine Plåte ist eine eingebildete Kupfermünze in Schweden, und beträgt 6 Thl. Kupfer, oder 8 ggr. pr. Cour. Spr.

12) *de Lery* a. a. O.

c) Am Borde des Schiffes Resolution hatte der alte Quartiermeister Elwel eine Katze, welche ihm fast alle Morgen eine frischgefangene Ratte brachte, die dieser ehrwürdige alte Seemann abzog, ausnahm, reinigte und briet, auch, nachdem er seiner Katze ein Viertel davon gegeben, das Uebrige mit großem Appetite verzehrte. Nicht der Hunger trieb ihn an, diese ungewöhnliche Nahrung zu sich zu nehmen; sondern in der erst war es das Verlangen nach frischem, nicht gepöckeltem Fleische; und nachgehends war es wirklich, wie er sagte, Wohlgeschmack, der ihn antrieb, diese Ratten zu essen. F.

verwundern, auf wie verschiedene Art der Geschmack mehrerer Menschen von einem und demselben Dinge gereizt wird, ungeachtet sie alle gesund, alle von gleichem Alter, und alle frey von zu starkem Hunger oder Durst sind: und doch findet der eine das nur erträglich, was dem andern sehr wohlschmeckend und dem dritten zuwider ist. Man kann deswegen den Geschmack eines Jeden nicht für fehlerhaft erklären, und es läßt sich, wie man zu sagen pflegt, überhaupt über den Geschmack nicht disputiren. Es muß dies alles von verschiedenen Umständen abhängen, die nicht gleich in die Augen fallen. Bisweilen widersteht ein Nahrungsmittel völlig der Natur gewisser Leute, was andre doch für sehr schmackhaft halten: so können manche Personen weder den Geruch noch den Geschmack unserer angenehmen Erdbeeren ertragen, ohne daß ihnen übel davon wird. Ich sah einmal, daß jemand in ein Fieber mit rothen Flecken über den ganzen Körper verfiel, der eine Weinsuppe mit Erdbeeren gegessen hatte. Ein ähnliches Beyspiel erzählt Bartholin.[13]) Eine ähnliche Ursache muß bey dem Abscheu verschiedener Personen vor Butter und Käse statt finden, die dem größten Theile der Menschen doch angenehm zu seyn pflegen. Ich habe einen Mann gekannt, der durchaus keinen Wein vertragen konnte, und von einem Paar Tropfen, die er beym Abendmahl genoß, krank wurde, wenn er nicht kaltes Wasser hinter her trank um den Wein zu verdünnen. Schwangere Frauenzimmer haben gewöhnlich einen außerordentlichen Appetit auf solche Sachen, die einem andern zu-

13) Hist. anat. rar. Cent. III. p. 112.

wider sind, und dagegen einen Abscheu vor solchen Dingen, die ihnen sonst wohl behagten. Außerdem rührt der Abscheu vor gewissen wohlschmeckenden Dingen ofte von einem widrigen Eindrucke her, den man bey gewissen Gelegenheiten in der Jugend erhalten hat. Wenn man sich etwa einmal den Magen mit einer Speise überladen hat, und dadurch krank geworden ist, so kommt in der Folge der Ekel vor solchen Nahrungsmitteln immer wieder: und eben dies ereignet sich, wenn man verschiedene Male verdorbenes Fleisch genossen hat, das der Magen nicht verdauen konnte. Ueberdies kann das Urtheil über die Unzweckmäßigkeit gewisser Thiere zu Nahrungsmitteln, das bey Kindern entweder von einem Religionsverbote, oder von dem Abscheue älterer Leute herrührt, einen so kräftigen Einfluß auf das ganze Leben haben, daß dieser Widerwille sich durch nichts ausrotten läßt. Wir Schweden haben einen sehr starken Abscheu gegen das Pferdefleisch, das doch bey unsern heidnischen Vorfahren sehr im Gebrauche war, dem Odin geopfert, und selbst von Königen bey feyerlichen Gelegenheiten genossen wurde. Nachdem die christliche Religion eingeführt wurde, glaubte man diese Thiere für unrein halten zu müssen, da sie weder wiederkäueten, noch auch einen gespaltenen Huf hätten, und auf diese Art nahm das Essen des Pferdefleisches in dem Maße ab, als sich die christliche Religion ausbreitete. Sturleson erzählt, mit wie vielem Eifer die schwedischen Bauern ihren König Häkan den Guten, der unter ihnen das Christenthum einführen wollte, dahin zu bringen suchten, daß er mit ihnen Pferdefleisch essen sollte, und wie dieser König von dem Götzenopfer sich

nicht

nicht eher losmachen konnte, bis er vorher einige Bissen Pferdefleisch gegessen hatte. [14] d)

Vermöge solcher Vorurtheile wird öfters ein Abscheu gegen dergleichen fremde Nahrungsmittel erregt, die nur eine geringe Aehnlichkeit mit denen haben, welche an sich verabscheuet werden. Die Einbildung, die Mode und Gewohnheit können öfters den

14) Heims-Kringla T. I. p. 145. 146.

d) Es ist unstreitig ein Ueberbleibsel des Judenthums, das zu den Bekennern der christlichen Religion mit übergegangen ist, daß man Pferdefleisch, Hundefleisch, Katzenfleisch u. d. gl. nicht essen will. Diese mit der Muttermilch eingesogenen Vorurtheile, sind so schwer zu überwinden, daß man alle mögliche Mühe anwenden muß, um sich davon los zu machen. Als uns die Einwohner der Südsee das Leckerste, was sie hatten, gebratene Hunde vorsetzten; so kostete es mir die größte Ueberwindung, mit daran Theil zu nehmen; allein bald darauf gewöhnete ich mich daran, und fand das Fleisch vom Schöpsenfleische wenig unterschieden; und wie freute ich mich, als ich dem von einer schweren Krankheit sich erhohlenden Captaine Cook, meinen Liebling aus Oriadea, Umi Umi genannt, aufopfern konnte, um ihm eine stärkende Brühe und frisches Fleisch anbieten zu können: die ihm auch bestens zu seiner Wiederherstellung dienten. Da jetzt kaum eine Strohhütte zu finden ist, deren Bewohner nicht eine Katze oder einen Hund hält, die sich obenein sehr zu vermehren pflegen; so würde der arme Mann eher einen Bissen Fleisch genießen können, wenn er sich über diese Vorurtheile der Erziehung wegsetzen könnte: da er jetzt oft, viele Wochen lang, alle animalische Nahrungsmittel entbehren muß: zu deren Mitgenuß uns doch der Bau unserer Zähne schon mitbestimmt. F.

Nationalgeschmack so verändern, daß man im Anfange wirklich unschmackhafte und widerliche Dinge versucht, sich nach und nach daran gewöhnt, und sie endlich ganz wohlschmeckend findet, und zwar entweder, weil man sie für gesund, oder für selten hält, oder weil man der Mode folgen will, oder weil man es für vornehm oder für männlich hält diese Dinge zu genießen.

Der spanische Pfeffer (Capsicum annuum L.) der im Munde und Schlunde fast wie Feuer brennt, wäre in America bey weitem nicht in so allgemeinen Gebrauch gekommen, wenn man ihn nicht für sehr gesund gehalten hätte: die Gewohnheit hat ihn in der Folge schmackhaft gemacht, so daß man ihn jetzt in jeder Brühe anwendet, und an verschiedenen Orten häufig roh genießt. In Spanien ist er das gewöhnlichste Gewürz an Speisen.[15]) Die Chineser würzen ihre Speisen stark damit.[16]) Weit allgemeiner ist er in Africa, besonders auf der Küste Guinea in Gebrauch, woher er auch den Nahmen des Guineapfeffers bekommen hat.[17]) Die Neger in Loango pfeffern ihre Speisen mit der schärfsten Gattung davon, so daß bisweilen die Haut von der Zunge und dem Gaumen abgeht.[18]) Im ganzen spanischen America wird er am häufigsten gebraucht.[19]) Die Spanier

15) Plüers Reisen durch Spanien, S. 358.
16) Schwarzens Reise in Ostindien, S. 68.
17) Müllers African. Landschaft Fetu, S. 164.
18) *Proyart* hist. de Loango, Kakongo p. 28.
19) Voyage dans l'Amerique meridion. par *Ulloa* T. I. p. 517. — Relation du voyage de la mer du Sud, par *Frezier*. T. I. p. 262.

Spanier in Peru können dieses Gewürz an keiner Speise entbehren, ungeachtet sie im Anfange es gar nicht wohlschmeckend finden. [20]) Es scheint auch, daß die heißen Climate wirklich hitzige und scharfe Gewürze nothwendig machen, damit der durch heftigen Schweiß geschwächte Körper wieder Stärke erlange. [21]) Die Indianer in Quito essen rohen spanischen Pfeffer mit etwas Salz schichtenweise zwischen Mehl und türkischem Korn, und diesen Gebrauch findet man auch in Siam. [22])

Der eigentliche Pfeffer, sowohl der schwarze als der lange, wird fast überall in heißen Ländern, in Indien und Africa, nicht allein als Gewürz an Speisen gebraucht, sondern öfters auch roh gegessen: ja selbst pflegen die indianischen Aerzte ihn in hitzigen Fiebern als ein kühlendes Mittel zu verordnen. [23]) Einige Tataren essen den Pfeffer fast wie wir die Erbsen essen. [24]) Ueberhaupt ist der Pfeffer das allgemeinste Gewürz, und wurde in Schweden überall gebraucht, da andre Gewürze noch wenig bekannt waren. [25]) Auf Minorca [26]) nimmt man zu jeder Suppe Pfeffer und

20) *Ulloa* p. 151. *Chappe d'Auteroche* Voyage en Californie. p 19. Bancroft Naturgeschichte von Guiana in Südamerika S. 200. *Gumilla* Hist. natur. civil. et geogr. de l'Orenoque. T. III. p. 171.

21) *Bergii* Mat. med. ex regno veget. T. I. p. 28.

22) *Pomet* hist. gener. des drogues. T. I. p. 227.

23) de la *Flotte* essai historique sur l'Inde p. 244. *Boullaye le Gouz* Voyages et observations. p. 269.

24) *Beauplain* Descript. de l'Ukranie p. 83.

25) *Dalins* Svea Rikes histor. D. III. B. I. p. 513.

26) *Armstrong's* hist. of the Island of Minorca p. 210.

und Zwiebeln: es ist besonders, daß in Malabar man ganze Hände voll davon in eine Brühe thut, und dennoch keinen hitzigen Geschmack wahrnimmt. [27]) Knoblauch ist in Spanien, [28]) Rußland, im Orient, und an verschiedenen andern Orten das gewöhnlichste Gewürz.

Der stinkende Asand, der einen so widrigen Geschmack und Geruch hat, wird von den Persern und Benianen für sehr gesund gehalten, da sie ihn mit ihren meisten Speisen vermischen, ungeachtet ihr ganzer Körper darnach stinkt. Sie glauben, daß der stinkende Asand eine herzstärkende Eigenschaft hat und ein sehr gutes Verdauungsmittel ist. [29])

Das Opium ist wegen seines bittern, scharfen und ekelhaften Geschmacks gewiß keine angenehme Speise, und doch wird es in Marokos und andern Ländern sehr häufig genossen, da man glaubt, daß man dadurch herzhaft und muthig in Gefahren werde. Das Opium ist eigentlich der getrocknete Saft, der aus den Einschnitten halbreifer Mohnköpfe auströpfelt, und bey uns Europäern als ein treffliches Mittel bekannt ist, wenn man es in kleinen Quantitäten von einem Viertel bis höchstens zu einem Gran anwendet. [30]) Es wirkt beinahe auf dieselbe betäubende Art als der Branntwein, und kann in großen Quantitäten gebraucht, sehr schädliche Wirkungen haben, und

27) *Boullaye le Gouz* a. a. O.

28) Plüer a. a. O.

29) *Ovington* voyages à Surate T. II. p. 102. — *Grose* voyages aux Indes Orient. p. 337.

30) *Bergius* l. c. p. 458.

und öfters einen schleunigen Tod veranlassen. Man weiß aber, daß verschiedene morgenländische Nationen sich dergestalt an dies Mittel gewöhnt haben, daß sie sehr starke Gaben, bis zu einer Unze vertragen können und dennoch leben. [31]) e) Höst erzählt von den Mauren in Marokos, daß die Meisten sich so an das Opium gewöhnt haben, daß sie ein Stück wie eine Wallnuß groß auf einmal essen können, wovon sie trunken und halb verrückt werden, so daß sie sich einbilden, die glücklichsten Menschen auf der Welt zu seyn. [32]) Der Fürst Radzivil sahe in Kahirah, wie ein Türke nach einer guten Dose Opium ganz stille ward, wie seine Augen verstellt wurden, und er die Hände über den Kopf empor hielt, als wenn er nach etwas greifen wollte, und sich völlig verrückt anstellte. [33]) Die Türken und die Morgenländer überhaupt haben von jeher das Opium zum Zeitvertreibe gekaut, doch brauchen es die Perser gegenwärtig nicht mehr so häufig als die Türken. [34]) Die vornehmen und reichen Morgenländer haben dabey einen andern Zweck als die arme und arbeitende Classe.

Jene

31) *Grose* l. c. p. 188.

e) Eben solche Sachen bemerket auch noch von den heutigen Türken der bekannte Baron Tott. Mémoires du Baron de Tott sur les Turcs et les Tartares. Tome I. à Paris. 1785. 8 p. 87. Diese Opium-Schlucker nennt man in der Türkey Teriaky Tschartschissi. F.

32) Nachrichten über Marokos und Fes, S. 104.

33) Hierosolymit. peregrin. p. 177.

34) Hanway Beschr. seiner Reisen durch Rußland und Persien. Th. I. S. 242.

Jene suchen sich eine Art von Rausch dadurch zuzuziehen, und diese sich zur Arbeit zu stärken. 35) Die sogenannten Ragipours in den ehemaligen Staaten des Moguls bedienen sich des Opiums, um sich im Kriege als Helden zu zeigen, und alle Gefahren verachten zu können: sie werden auch dadurch so tollkühn, daß sie wie rasende Thiere in die Schlachten hineingehen. 36) f) Um Erzerum in Armenien können sich die Türken das wahre Opium wegen seines hohen Preises nicht verschaffen, sie begnügen sich also damit, daß sie die grünen Mohnköpfe essen, ohngeachtet diese einen sehr scharfen und brennenden Geschmack haben. 37) Dies würde in Indien gewiß nicht angehen, wo die Mohnköpfe so außerordentlich kräftig sind, daß, da einmal ein

35) *Groſe* l. c. p. 187.

36) *Bernier* Voyages cont. la descript. des états du grand Mogol. T. I. p. 54.

f) In Batavia wird die Einbildungskraft der muhammedanischen Malayen durch das Opium, bis zum höchsten Grade der Wuth, Raserey und Mordlust erhöhet, so daß sie in diesem Zustande mit ihrem Krieße oder Dolche alle niederstoßen, denen sie begegnen; weshalb denn auch die Obrigkeit verordnet hat, daß ein jeder das Recht hat, diese Rasende niederzuschießen oder sonst auf irgend eine Art je eher je lieber umzubringen, ehe sie noch vielen Schaden anrichten, da selbst die Wunden, welche sie beybringen, oft tödtlich oder doch sehr gefährlich sind, wegen des Giftes, womit ihre Krieße zuweilen beschmieret sind. Man nennt solche Wuth in Batavia einen Mock rennen. F.

37) Relation d'un voyage du Levant par *Tournefort*. T. III. p. 127.

ein Engländer in den Garten eines Nabobs spazieren gieng, ohne daran zu denken, einen Mohnkopf abbrach und ihn in den Mund steckte, er darauf in einen so tiefen Schlaf verfiel, daß er nie wieder erwachte.[38])

Der Branntwein g), ein an sich widriges Getränk, das aber in vielen Ländern und auch bey uns jetzt sehr häufig

38) *Grose* l. c. p. 193.

g) Der Branntwein ist unstreitig ein sehr altes Getränke. Schon Strabo (1587. fol. p. 487.) sagt aus dem Megasthenes, daß die Indianer nur bey Opfern Wein aus Reiß gemacht trinken. Dies Getränke scheint wohl nichts als Rack oder Arrack (Al Rack) zu seyn. Denn eben dies Getränke fand beim Renaudot der Arabische Reisende ums Jahr 851. in Schina, und bemerkte dabei, daß man Wein aus Reiß mache. Da nun in Schina kein anderer Wein aus Reiß jetzt zu haben ist, als Rack; so ist höchst wahrscheinlich, daß der in Indien aus Reiß verfertigte Wein zu Strabos Zeiten gleichfalls Rack gewesen ist. Ja Plinius bemerkt schon, im 6ten B. 32. Kap., ferner im 13ten B. 6. und 9. Kap. und im 14ten B. 19. Kap., daß die Indianer und Araber aus den Palmen und Datteln Weine machten; so bemerkt auch Strabo pag. 477., daß man aus Rohr in Indien Honig verfertige, der nicht von Bienen herkomme, und da dies Rohr kein Baum sey so könne doch seine Frucht trunken machen. Woraus mir es höchst wahrscheinlich wird, daß diese sogenannten Weine aus Palmen und aus Rohr oder Zucker, sind Branntwein gewesen. Diese nun in Indien und Schina so lange her bekannt gewesenen abgezogenen geistigen Getränke wurden, nebst der Art ihrer Verfertigung den Saracenen oder Arabern bekannt, und von ihren Aerzten und Chemikern nachgemacht, von denen sie die Europäer Chemiker lernten. F.

häufig im Gebrauche ist, wurde im Anfange blos als ein Arzneymittel angesehen, und deswegen auch in Apotheken unter dem Nahmen aqua vitae verwahrt. In Schweden war unter diesen Nahmen der Branntwein schon gegen das Ende der Regierung Gustav des ersten officinell. Indeß glaube ich doch nicht, daß er vor den Jahren 1579 und 1588 sehr gebräuchlich gewesen sey. Als damals hier zu Lande die Pest herrschte, bereitete und verordnete König Johann der dritte selbst zwei Compositionen von Branntwein, nehmlich eine aqua vitae contra oppositum, die als Arzneimittel, und eine aqua vitae gegen Gifte und verschiedne andre Krankheiten, die als Präservativ gegen die Pest und mehrere andere gefährliche Uebel wirken sollte. [39]) Dalin führt zwar das Verbot Königs Gustav des ersten gegen starke Getränke vom J. 1551 an, welches im Tegel [40]) aufbewahrt ist, und sagt, daß darunter besonders der Branntwein als das verheerendste Gift begriffen sey. [41]) Indessen sehe ich doch diese Vermuthung als ungegründet an, da der Verfasser an einem andern Orte [42]) davon abgewichen ist, und die Einführung des Branntweins in Schweden erst unter Erich dem 14ten ansetzt. Man hat auch nur ein einziges Zeugniß aus der Zeit dieses Königs, worin der Branntwein genannt wird, nehmlich die wahre und rechtmäßige Ursache, warum die

39) *Bergius* tal om Stockholm för 200 åren etc. p. 100.

40) K. Gust. histor. D. II. p. 285.

41) Svea R. Histor. D. III. B. I. p. 427.

42) Tal om Sverige i sitt ämne och om Sverige i sin upodling p. 12.

die Stände den König Erich abgesetzt haben, vom Jahre 1569. Im 20sten Artikel dieser Schrift wird behauptet, daß Jören Peerson auf König Erichs Befehl einige von Sture's Dienern auf Svartsjöhof mit Branntwein geplagt und ihren Verstand zu verwirren gesucht haben, damit sie bekennen sollten, was sie doch der Wahrheit nach nicht bekennen konnten. 43) Daraus folgt indessen doch nicht, daß der Branntwein damals im Gebrauche gewesen, da die Stände selbst ihn für eine neue Plage angesehen. Ich kenne ein älteres und wichtigeres Zeugniß, das beym ersten Ansehen zu beweisen scheint, der Branntwein sey wirklich damals im Gebrauche gewesen, nehmlich das sogenannte Lehnsregister vom Jahre 1566. Hier kommen die Gelder mit in Rechnung, die im Jahre 1566 für Branntwein ausgegeben worden, der unter die Soldaten im Lager vertheilt wurde. Indessen muß bemerkt werden, daß damals der Branntwein bloß an den Orten als Arzneymittel verkauft wurde, wo die Pest herrschte: dagegen wurde auf der Flotte bloßes Bier gebraucht, wie dies Document ebenfalls erweiset. Es wurde auch der Branntwein nicht unter dem Proviante aufgeführt, sondern vermuthlich aus der königlichen Apotheke in Stockholm geholt, die wahrscheinlich damals die einzige im Reiche war. In der Folge wurde der Branntwein als ein treffliches Mittel gegen alle Pestkrankheiten, und besonders die Bereitung König Johann des Dritten, sehr empfohlen. 44) Der Herzog Carl hatte im Jahr 1592. als er

43) *Loccenius* Hist. rer. suec. p. 397.

44) *Paulini* Pestilenz-Spegel, fol. 83. a.

er in Niköping sein Beylager mit einer Hollsteinischen Prinzessin feyerte, keinen Branntwein an seinem ganzen Hofe.[45] Man mußte zu der Zeit den Branntwein von dem Auslande her einführen, um ihn wohlfeiler zu bekommen, als er in der Apotheke zu haben war: in der Zolltaxe vom Jahre 1591 kommt der Branntwein zum erstenmal als eine ausländische Waare vor, von welcher ein Impost bezahlt wurde, und seit diesem Jahre wird er in allen Zollordnungen und Accisemandaten genannt.[46] Im Jahr 1592 betrug die ganze Consumtion des Branntweins in allen Garnisonen der schwedischen Krone drey und zwey Drittel Quart im ganzen Jahre.[47]

Wahrscheinlich wurde damals der Branntwein aus wirklichem Weine gemacht. Schon im J. 1570 pflegten die Danziger aus Bourdeaux Branntwein zu holen, und im Jahre 1577 nahm ein englischer Schiffscapitain zwey solche Fahrzeuge mit ohngefähr drey Oxhoft Branntwein weg, die die Danziger für Rechnung französischer Kaufleute in Bourdeaux geladen hatten, und nach der Ostsee bringen wollten.[48] Als die Holländer 1596 die erste Reise nach Ostindien unternahmen, war wahrscheinlich der Branntwein, der aus Rheinwein gemacht wird, in Holland gebräuchlich: es heißt in der Reisebeschreibung, daß die Holländer den Arrak auf Sumatra eben so gut und stark fanden, als

45) *Heberer* aegyptiac. servitus, p. 610.

46) *Stjernmans* Samling etc. D. I. p. 373.

47) Swerigis Riikes Opbördh och Uitgift pro anno 1582. fol. 94. (MS.)

48) *Hakluyt* principal navigations. T. II. P. II. p. 45.

als den Branntwein, der in Frankfurth aus dem besten Rheinwein bereitet werde.[49]) Seit Lullius Zeiten hat man zur Bereitung des Branntweins allemal den besten und reinsten Wein genommen, den man bekommen konnte.[50]) Daher war auch damals der Branntwein so theuer und wurde blos als Arzneymittel angewandt. Im Jahre 1597 findet man, daß Jan Cornelissen Rype zuerst unter den Proviant zu seiner Reise nach Kola im russischen Lapplande auch Branntwein aufnahm: damit erquickte er seine unglücklichen Landsleute, die einen ganzen Winter hindurch auf Nova Zembla hatten bleiben müssen und sich endlich nach Kola retteten.[51]) Seit dieser Zeit wurden auf allen Seereisen, besonders in nordische Länder, große Quantitäten Branntwein gebraucht.[52]) In Rußland war schon zu Anfange des 16ten Jahrhunderts der Branntwein nicht blos als Arzneymittel, sondern auch als tägliches Getränk im Gebrauche, und selbst fremde Gesandten wurden in Rußland damit bewirthet.[53]) Schon im Jahre 1580 war in Rußland der Mißbrauch dieses Getränks unter dem gemeinen Manne zu einer solchen Höhe gestiegen, daß Chyträus erzählt, die Russen tränken Branntwein wie Wasser, und selbst die

49) Recueil des Voyages de la Compagn. des Indes de Hollande T. I. p. 269.

50) *Lull.* ars operat. med p. 156. *Savanarola* de conficienda aqua vit. c. 3.

51) Recueil des voyages etc. T. I. p. 148.

52) *Purchas* Pilgrims T. III. p. 561.

53) *Herberstein* rer. Moscovit. comment. p. 95.

Weibspersonen gäben den Männern darin nichts nach. [54])

Erst im Jahre 1598 wurde dieses Getränk auf einem Convente in Everdrup auf Seeland, und zwar zu drey Flaschen, verbraucht. [55]) Noch im Jahre 1611 kam er mit unter den Proviantartikeln für die Dänische Flotte nicht einmal als Medicin vor. [56]) Seit 1662 wurden, wegen des allgemeinen Wohlbehagens, das die schwedische Nation am Branntwein fand, ordentliche Branntweinhäuser in Stockholm errichtet, die von den sogenannten Bierschenken unterschieden wurden. [57]) Auch damals mußte man schon Wege gefunden haben, aus einheimischem Getraide Branntwein zu brennen. [58]) Vor 1638 wurde für das Branntweinbrennen zum Hausgebrauche und zum Verkaufe noch keine allgemeine Abgabe bezahlt. [59])

Der Toback, der einen so widrigen Geschmack hat, wird doch gegenwärtig fast allgemein gebraucht, ungeachtet man sich nur mit Mühe daran gewöhnt. Im Anfange hat man ihn wahrscheinlich für ein kräftiges Arzneymittel gehalten, indessen glaube ich, daß gegenwärtig bloß die Mode es ist, die den Gebrauch desselben noch immer erhält. — Wenn man wissen will,

54) De Russor. relig. ritib. nupt. funerib. epist. ad *Chytraeum.* fol. 10.

55) Pontoppidans ökonom. Balance. S. 140.

56) Dansk Magaz. B. I. p. 213.

57) *Paullini* Pestilenzspegel fol. 58. b. *Stjernman* l. c. p. 858.

58) *Stjernman* l. c. p. 872.

59) *Stjernman* l. c. D. II. p. 137.

will, aus welchem Grunde der Toback zuerst eingeführt worden, so muß man sich nach Amerika wenden, woher wir ihn bekommen haben, und beobachten, wozu er damals von den Judianern angewandt wurde, als die Europäer zuerst nach Amerika kamen. Man findet, daß die Einwohner von Brasilien in der Mitte des 16ten Jahrhunderts den Toback vorzüglich deswegen so stark rauchten, um die Flüsse aus dem Kopfe herabzuziehen, und den Hunger besonders in Kriegsläufen zu stillen, wo ihnen vorzüglich Nahrungsmittel gebrachen.[60]) Die Mexicaner bedienten sich des Tobacks, den sie Yetl und Pycietl nannten, ebenfalls um Zahnschmerzen zu heben, sich vom Schleim zu reinigen, Mutterbeschwerden zu heben, böse Geschwüre zu heilen, Schlaf zu machen u. d. g. Sie zogen den Rauch in die Nase vermittelst einer Röhre, die dem Buchstaben Y sehr ähnlich war: die obern Enden derselben steckten sie in die Nasenlöcher und nennten sie Tabaco.[61]) Den Nachrichten zufolge, die uns verschiedene andere Reisende hinterlassen haben, scheint es, daß die Amerikaner den Toback als ein Universalmittel betrachteten. Man darf sich also nicht verwundern, daß derselbe in jenem Welttheil von den Esquimos bis zu den Patagonen hinunter allgemein im Gebrauche ist. Die erstern, die wegen ihres häufigen Thranessens den Kolikbeschwerden sehr unterworfen sind, heilen sich vermittelst des niederge-

60) *Thevet* singular. de la Fr. antarct. fol. 59. *de Lery* l. c. p. 201.

61) *Hernandez* Mexic. p. 174. *Chauveton* hist. du nouveau monde p. 309. 310.

schluckten Tobackrauchs.[62]) Nirgends ist der Toback in Amerika in stärkerm Gebrauche als in Carthagena, wo alle Menschen ohne Unterschied des Alters, Standes und Geschlechts, wo sie gehen, stehen, oder sitzen, Toback rauchen.[63]) Aus Pfeifen raucht man im spanischen Amerika nicht, sondern mehrentheils aus kleinen Cylindern von Toback, die an einem Ende angesteckt werden.[64]) h) Das Zutrauen der Europäer zu den arzneylichen Kräften dieser Pflanze war bey der ersten Bekanntmachung derselben in Europa so groß, daß, nach dem Zeugniß des Pater Labat[65]), man im Begriffe war, alle andre Arzneymittel zu verwerfen und sich allein an den Toback zu halten. Ich weiß nicht, ob die Rücksicht auf die Gesundheit dazu auch in den übrigen Welttheilen mit wirkte, daß der Gebrauch des Tobacks so allgemein wurde. Im J. 1607 wurde der Toback schon so stark in Afrika gebraucht, daß man ihn in Sierra Liona an allen Orten bauete, und daß er bey den Negern die Hälfte aller Nahrungsmittel ausmachte.[66]). Die Hottentotten und die Neger in Congo lieben den Toback so sehr,

62) *Ellis* Voyage à la Baye de Hudson p. 242. *Bacqueville de la Porberie* hist. de l'Amerique septentrionale T. I. p. 181.

63) *Ulloa* l. c. T. I. p. 35. 36.

64) *Pernety* Journ. hist. d'un voyage aux Isles Malouines. T. I. p. 340.

65) Voyage aux Isles de l'Amer. T. IV. p. 480.

h) Man nennt dergleichen fest zusammengedrehte zum Rauchen verfertigte Cylinder in Spanien Cigarro.

F.

66) *Purchas* l. c. T. I. P. 2. p. 415.

sehr, daß sie es für die größte Strafe ansehen, wenn man ihnen denselben nimmt.[67]) Pallas sahe in Kiachta, wie die Chinesen keine Viertelstunde zubringen konnten, ohne Toback zu rauchen.[68]) i) Auch ist viele Jahrhunderte lang dieses Kraut in China im Gebrauch gewesen.[69]) Wahrscheinlich ist der chinesische Toback von dem amerikanischen gänzlich verschieden, da der Geruch und Geschmack desselben weit angenehmer sind als bey dem gewöhnlichen. Bey allen Morgenländern, besonders bey den Japanen,[70]) Tungusen, Samojeden, Ostiaken und andern Völkerschaften Sibiriens ist der Toback ein eben so unentbehrliches Bedürfniß: die letztern pflegen den Rauch niederzuschlucken, nachdem sie vorher etwas Wasser in den Mund genommen haben.[71])

67) Zuchelli Missions- und Reisebeschreib. nach Congo S. 344. *Valentyn* Beschr. van de Kaap der goede Hoop. p. 105.

68) Pallas Reise S. 131.

i) Die Chinesischen und auch die Khalmyckischen Gesandten, wenn sie beim Minister der ausländischen Angelegenheiten in Rußland zur Tafel gezogen wurden, rauchten sogar bei der Tafel, zwischen den Gerichten, die sie aßen. F.

69) *Bell d'Antermony* Voyage à Pekin T. I. p. 388.

70) *Churchill* collect. T. IV. p. 741. (Die Portugiesen brachten ihn nach Japan. *Thunbergs* Resa D. III. p 95. Spr.)

71) Voyages au Nord. T. X. p. 26. Gmelins Reise durch Sibirien Th. I. S. 276. Müllers verändert Rußland. S. 190. Georgi Bemerkungen auf einer Reise im russischen Reiche S. 304. (*Lesseps* Voyag. T. II. p. 75. Spr.)

Der Mißbrauch des Tobacks ist von je her so mächtig gewesen, daß die schärfsten Verbote der Regierungen nichts dagegen ausrichten konnten. Olearius führt ein solches fruchtloses Verbot des rußischen Czars vom Jahre 1542 gegen den Toback an. [72]) König Jacob der erste in England gab ein eignes Werk gegen den Toback heraus, wodurch er doch sehr wenig ausrichtete, indem man diese Pflanze für ganz unentbehrlich zur Gesundheit hielt. [73]) In Norwegen wurde im Jahre 1616 der Rauchtoback zuerst bekannt. Man verkaufte davon die Elle für drey Mark Dänisch. [74]) Dalin behauptet, [75]) daß der Toback unter dem gemeinen Mann in Schweden vor der Regierung der Königin Christine nicht sehr bekannt gewesen sey. Damals sey ein Fahrzeug auf der holländischen Küste gestrandet, und die Bauern haben die Tobacksrollen für Stricke angesehen, womit man das Vieh binden könne. Dem sey nun wie ihm wolle, so sagt doch die königliche Regierung selbst in dem Privilegio für die südländische Compagnie des Tobackshandels vom Jahre 1641, daß der Toback von dem gemeinen Manne in Ueberfluß gemißbraucht werde. Ungeachtet unserer vielen inländischen Tobackspflanzungen bewies doch der Graf Löwenhjelm in einem Memorial von 1746, daß sechs Tonnen Goldes für Toback jährlich aus dem Reiche gehen. [76])

Altes

72) Oriental. Reise S. 126.

73) *Clusius* exotic p. 310. *Hakluyt* T. II. p. 165.

74) *Pontoppidaus* Förfög paa Norge Naturl. hist. D. II. p. 433.

75) Tal om Sverige i fitt ämne p. 12.

76) *Lagerbring* de commerc. longinquit. P. II. p. 29.

Altes Pökelfleisch und Dörrfische sind im Grunde keine wohlschmeckende Kost, indessen macht sie die Mode oder die Seltenheit sehr schmackhaft. De la Caille berichtet, wie auf dem Cap sehr harte Stockfische und halbverwesete europäische Schinken mit außerordentlichem Wohlbehagen gegessen werden, und wie man das beste frische Fleisch dagegen stehen läßt. 77) k)

Da so viele verschiedene Umstände den Geschmack verändern können, so findet man leicht, wie wenig man sich nach dem Urtheile einzeler Personen über den Wohlgeschmack einer Speise richten kann. Eine ungleiche Erziehung, eine verschiedene Erfahrung, die man mit etwas wirklich Leckerhaftem angestellt hat, bewirken öfters ein völlig verschiedenes Urtheil: und so kann jemand, der noch keine Gelegenheit gehabt hat, leckerhafte Dinge zu schmecken, unmöglich einen Begriff davon haben: dagegen ein anderer, der im Luxus auferzogen worden, und sich einen feinen Geschmack erworben hat, weit richtiger darüber urtheilen wird, und auch weit mehr Glauben verdient.

Aus diesem Grunde könnte man die Leckereyen füglich in solche eintheilen, die von Leuten unter glücklichen Umständen für wahre Leckereyen gehalten wurden, und in solche, die die geringe Classe der Menschen, welche einer ärmlichen Erziehung genoß, dafür

77) Journ. hist. du voyage au Cap de bonne Esp. p 279.

k) Nur ißt man nicht gern halb verwesete Schinken, sondern solche, die in Holland und England gepökelt und geräuchert worden und noch frisch und wohlschmeckend sind. Diese Schinken heißen daher auch vaderlandsche Ham. F.

zu halten pflegt. Wenn ein Reisebeschreiber uns über die Leckereyen der Länder Nachricht giebt, die er durchreiset ist, so kommt viel darauf an, was er für ein Mann war, und in wie ferne seine Erziehung und Lebensart auf die Bildung seines Geschmacks mitgewirkt haben konnten. Ich meines Orts habe weit mehr Zutrauen zu den Nachrichten, die mir in dieser Rücksicht ein Restaurateur in Paris, als die mir ein Schenkwirth in Trosa giebt: über ähnliche Materien traue ich dem Urtheile solcher Personen mehr zu, die von hoher Geburt sind, wie der Fürst Radzivill, oder der Gesandten regierender Mächte, wie Busbeq, Silva Figueroa, de la Loubere, Whytelocke, Nieuhof, vornehmer Frauenzimmer, wie der Madame Worthley Montague und Madame Kindersley, aufgeklärter Cavaliere, wie Flacourt, Rumphius, l) Ulloa, und Bell d'Antermony, m) hell-

l) George Everard Rumph war ein Doktor Medicinä aus Hanau gebürtig, und ward im Dienste der Holländischen Ostindischen Kompagnie Oberkaufmann und Rath zu Amboina. Man hat von ihm eine Amboynische Rariteyten Kamer fol. und nach seinem Tode gab der berühmte Johann Burmann sein Herbarium Amboinense holl. und lat. in 7 Bänden in Folio heraus. Er war kein Cavalier. F.

m) Bell war kein Cavalier, in dem Sinne, in welchem dies Wort in Teutschland genommen wird. Er war ein Chirurgus, und in dieser Qualität reisete er mit den rußischen Gesandten nach Tschina und Persien. In Schottland giebt es häufig viele Personen von einem Namen: man pflegt daher gemeiniglich den Geburtsort oder den Besitz eines kleinen Gütchens in der Familie, zu der ein

Mann

hellsehender Philosophen, Naturforscher, und anderer Gelehrten, als Kämpfer, Bernier, Sloane, de la Condamine, Banks, Solander, Pallas, Forster, Niebuhr, Thunberg, Ekeberg, Labat und anderer, als dem Urtheile unachtsamer, unerfahrner und unwissender Leute, als der Schiffer Klöping Willmann, Berg, der Handwerksleute Schwarz u. d. g., der Bedienten als Heßen und Schillinger, gemeiner Soldaten, als Saar, Tappen, Richshofer, Barchewitz, Langhans und Vogel, die in ihrem Urtheile über den Wohlgeschmack der Leckereyen doch bey weitem nicht so zuverlässig sind.

Die Nahrungsstoffe, die dem Geschmacke des Menschen vorzüglich angenehm sind, findet man am meisten im Pflanzenreiche ausgebreitet, und es ist wohl keine Art von Geschmack, die in diesem weitläufigen Reiche nicht auf eine oder die andere Art, entweder für sich oder mit andern gemischt, angetroffen

Mann gehört, zuzusetzen, um ihn von andern gleiches Namens zu unterscheiden. Dieser Bell hatte zu seinem Namen hinzugefügt of Antermony. Der Französische Uebersetzer dachte sich dabei nichts geringeres, als daß es der Nahme eines sehr alten adelichen Stammhauses sey. Er setzte also hin par Mr. Bell d'Antermony. Dies veranlaßte alle Französische Schriftsteller, ihn schlechtweg als Mr. D'Antermony, ohne den rechten Namen, Bell, anzuführen. Der Verfasser, der nur die französische Uebersetzung anführt, ist also auch verführt worden, den guten ehrlichen Bell für einen Cavalier anzusehen.

F.

fen würde. Hauptsächlich sind solche Dinge im Pflanzenreiche sehr allgemein, die vermöge ihrer Säure oder Süßigkeit einen lieblichen Geschmack äußern, und zugleich nährende Eigenschaften haben.

Wahrscheinlich hat sich auch die Nahrung der ältesten Bewohner der Erde, besonders in Asien, auf Vegetabilien, auf angenehme Früchte, auf Honig und Milch eingeschränkt. Die Israeliten sahen von jeher Milch und Honig als die größten Leckereyen an: deswegen verhieß ihnen auch ihr Gott ein Land, worin Milch und Honig fließen sollte.[78] Dieser Geschmack hat sich in der Folge vorzüglich noch bey den Griechen erhalten. Ihre Götterspeise Ambrosia hatte einen außerordentlich süßen Geschmack, und Columella nennt einen süßen Saft succus ambrosius: ihr Göttertrank war süß, und Virgil nennt den Honig nectar, Statius den süßen Wein bacchaeum nectar. Varro erzählt, daß bey den alten Römern die Gäste mit Honig bewirthet worden seyn,[79] und Diodor von Sicilien bezeugt, daß verschiedene Nationen Italiens sich hauptsächlich von Milch und Honig genährt haben.[80] Auch den Wein versüßte man in Griechenland und Rom mit Honig, und hielt dieses Getränk für eine große Delice: in Griechenland hieß es oenomeli und in Rom emulsum.[81]

Die Reisenden bezeugen es einhellig, daß die morgenländischen Nationen außerordentlich alles Süße lieben.

78) 2 B. Mos. XXXIII. 1.
79) De re rustic. lib. III. c. 16.
80) Lib. V. p. m. 281.
81) *Panciroll.* res memorab. s. deperdit. P. I. tit. 51.

lieben. Es bestätigt sich überhaupt durch die Geschichte, daß die morgenländischen Völker immer sehr fest an ihren hergebrachten Sitten kleben, und man kann schon daraus schließen, daß das, was vor Alters bey ihnen für wohlschmeckend gehalten wurde, auch noch jetzt dafür gilt. Niebuhr und Gerlach bezeugen es, daß die Einwohner der asiatischen Türkey und Araber mehrentheils von Reiß, Milch und Früchten leben, und vorzüglich süße Dinge sehr lieben. [82]) Von der Gröben sagt, ihre Speisen seyen mehrentheils ganz süß, und alle ihre Brühen werden mit Honig, Manna und Syrup aus Zuckerrohr süß gemacht. [83]) In Aegypten ißt man das Brodt nicht anders als in solchen Syrup getunkt. [84]) Auch die Perser weichen von den Türken in ihrer Vorliebe für das Süße nicht ab, da sie den Scherbet und andre süße Getränke sehr lieben, und alle ihre Speisen mit Zucker und Honig, auch mit Dattelsyrup und ähnlichen Dingen süß machen. [85]) Die Beduinen essen mehrentheils nichts als Milchspeisen, Honig, Oehl und Reiß:

82) Niebuhrs Beschreibung von Arabien, S. 52. Gerlachs Tagebuch der Gesandtschaft, S. 373.

83) Oriental. Reisebeschreib. S. 383.

84) *Straunings* Jagttag. over Egypt. p. 108. *Pocock* Voyages T. I. p. 333. *Rålamb* Beskrifn. om Constantin. Resan. p. 25. *Lucas* Voyage du Levant p. 137.

85) Schillingers Persische und Ostindische Reise S. 200. Ives Reisen nach Indien und Persien. Th. II. S. 57.

Reiß: so lebt auch der größte Theil der Aegypter. [86]) In der Barbarey werden Kuchen aus geröstetem Malzmehl und Honig gemacht, die man hernach in Wasser rührt, um das süße Getränk zu erhalten, was man Samita nennt. [87]) In Marokos wird sehr häufig Brodt gegessen, das aus Honig, feinem Mehl und Gewürzen bereitet wird: dies Brodt heißt dort Zumanit: das Frauenzimmer ißt es nicht eigentlich des Wohlgeschmacks wegen, sondern weil sie glauben fetter darnach zu werden, und weil es ein nothwendiges Erforderniß zur Schönheit eines marokanischen Frauenzimmers ist, daß sie so fett und dick als möglich ist. [88]) In Algier werden die Gäste gewöhnlich mit Palmhonig bewirthet. [89]) Auch bey den Hottentotten findet man diesen Wohlgeschmack an dem Honig, den sie selbst mit dem Wachse zugleich essen. [90]) Dies geschieht auch auf Madagascar [91]): bey den übrigen afrikanischen Nationen findet dies ebenfalls statt, besonders bey den Völkern am Senegal, [92]) auf Teneriffa,

86) d'*Arvieux* voyag. dans la Palestine vers le grand Emir p. 192. 197. *Hasselquists* Resa p. 96. Hist. géneral. de l'Asie, de l'Afrique &c. p. 568.

87) Niebuhr a. B. Th. II. S. 373.

88) Windus Reise nach Mequinez S. 20.

89) *Shaw* Voyage dans la Barbarie et le Levant T. I. p. 291. Höst a. B. S. 102. St. *Olon* relat. de l'empire de Maroc. p. 91.

90) *Sparrman's* Resa til goda Hopps-Udden. T. I. p. 317.

91) *Flacourt* hist. de l'Isle de Madagascar. p. 90.

92) *Labat* nouvelle relat. de l'Afrique occident. T. III. p. 316.

riffa[93], u. s. w. Eben diesen allgemeinen Wohlgeschmack an süßen Dingen findet man auch im spanischen Amerika. Die gemeinste Speise der Armen in Quito ist eine Art kleiner Kuchen, wie Torten, die mit Honig und dem Safte des Zuckerrohrs gemacht werden. [94]) In Carthagena, in Popayan, und in Cayenne wird außerordentlich viel Zucker, Honig und Süßes verbraucht. [95]) Von den Chinesen berichtet Pallas, daß sie süße Sachen ungemein sehr lieben. [96]) Auch die chinesischen Tataren mischen Bärenfett und Honig, und essen es als große Leckerbissen. [97]) Die nagayischen Tatarn lieben den Honig ungemein, und mischen ihn mit allen ihren Speisen. [98]) n) Die russischen Bauern und Bürger backen ihr Brodt aus Honig

93) *Sprat's* histor. of the royal society p. 212.

94) *Ulloa* a. B. T. I. p. 251. 262.

95) *Ulloa* a. B. p. 35. 152. *Coreal* Voyage aux Indes occidentales T. II. p. 135. des *Marchais* Voyage en Guinée, Cayenne. T. III. p. 235.

96) a. B. Th. III. S. 128.

97) *Gemelli Carreri* in *Churchill's* Collect. T. IV. p. 366.

98) Voyages au Nord. T. VII. p. 126. Olearius Orient. Reise S. 244. von *Haven* Nye og förbedr. Efterrätn. om det Russ. rige. T. I. p. 521.

n) Als ich in der Wüste zwischen der Wolga und dem Jaik oder Uralflusse mich 1765 aufhielt, ward ich am See Jelton von einem vornehmen Khalmyken besucht, der mir ein klein Stückgen Zucker in einem seidenen Läppchen eingewickelt, nach morgenländischer Art zum Geschenke brachte. Denn er hielt diesen Zucker für ein großes Geschenk, und etwas sehr Leckeres. F.

Honig und Mehl: man kommt in Rußland selten in ein Haus, wo einem nicht Brodt und Honig vorgesetzt würde.[99]) Auch in Sicilien und Neapel thut man fast keine Mahlzeit, ohne ein süßes Gericht.[100]) Das Frauenzimmer in Andalusien genießt erstaunend viele süße Sachen, und besonders Chocolade: es geht daher eine beträchtliche Summe für Zucker jährlich aus dem Reiche.[1])

In Frankreich und England scheint der Geschmack an Süßigkeiten schon ziemlich in Abnahme zu seyn. Kalm sahe auf seiner Reise,[2]), daß die Franzosen und Engländer kaum halb so viel Zucker zu ihrem Caffee und Thee brauchen, als wir Schweden: auch in den Wein thut man in jenen Ländern keinen Zucker.[o]) Im Norden wurde sehr lange Zeit hindurch das süße Getränk ungemein geschätzt: man trank nicht allein Meth, sondern auch Bier, mit Honig versüßt. Als der König Sigurt von Norwegen ein großes Gastgebot geben wollte, schaffte er eine Menge Korn, Malz und Honig an.[3]) Auch der berühmte Kirschtrank des

99) Rytschkows Tagebuch seiner Reise durch verschied. Provinzen des Russ. Reichs. S. 173.

100) Riedesels Reise durch Sicilien und Großgriechenland. S. 174. *Turlerus* de peregrin. et agro Neapolit. p. 21.

1) Pfeifer a. B. S. 514. d'*Ustaritz* théorie du commerce c. 94. *Savary* dictionnaire universel de Commerce art. *Sucre.*

2) Resa til Norra America T. III. p. 403.

o) In den teutschen Seestädten längst der Ostsee wird der Rheinwein und Franzwein, vielfältig mit Zucker getrunken. F.

3) *Sturlesons* Heims-Kringla D. II. p. 281.

des Alterthums wurde sehr süß bereitet. 4) In den Verzeichnissen der Kosten, die für die Hochzeiten am schwedischen Hofe im Alterthume drauf giengen, sehe ich, daß bey Sigrid Sture's Hochzeit im J. 1567. 453 Kannen geläuterter Honig, und hernach noch eine halbe Tonne drauf gieng: bey Anna Sture's Hochzeit 1570 wurde eine halbe Tonne und ein Faß Honig verbraucht: außer diesem wurde jedesmal noch eine große Menge Zucker consumirt. Im Jahre 1582 wurden am schwedischen Hofe eine Tonne Honig, 40 deutsche Pfunde Manna, und 1589 deutsche Pfunde Zucker gebraucht: außerdem verzehrte für sich noch Herzog Magnus von Ostgothland 20 Kannen Honig, 59 d. Pfunde Canarienzucker und zwey Pfund Candiszucker, überdies vier Tonnen eingemachten Ingwer. 5) In Dännemark wurde bey der Verheyrathung einer Tochter des Reichsraths Krogenose, um 1500, allein eine halbe Tonne Honig verbraucht. 6) Im J. 1634 konnte sich der Franzose Ogerius nicht genug wundern, wie in Schweden und Dännemark eine so große Menge Honig und Zucker bey Tische verbraucht wurde. 7) Noch gegenwärtig wird der Zucker in Schweden so häufig als kaum in irgend einem andern Lande gebraucht, ungeachtet der Geschmack an Honig ziemlich abgenommen hat.

Die

4) *Lagerbring's* Svea Rik. Histor. D. II. p. 719.

5) Swerigis Riikes Opbördh och Uitgift pro anno 1582.

6) Danske Magaz. B. IV. p. 318.

7) Iter Suec. Dan. et Polon. p. 258.

Die Annehmlichkeit des Honigs beruht mehrentheils auf der Beschaffenheit der Blüthen, aus denen die Bienen ihn saugen: daher ist auch der Honig im südlichen Europa, und an andern Orten, wo die Bienen viel gewürzhafte Kräuter, als Rosmarin u. d. g. finden, von Geschmack und Geruch sehr fein und vortreflich. Bey uns hingegen, wo die Bienen mehrentheils sich mit Haidekraut und Buchwaizen begnügen müssen, hat er bey weitem die Annehmlichkeit nicht.

Ich nehme als ausgemacht an, daß der vortrefflichste Honig im südlichen Europa gesucht werden müsse: indessen kann man bey uns in Norden nicht bestimmen, welche unter diesen Arten die vorzüglichste ist, da bloß eine und die andre Gattung, vornehmlich aus der Provence, zu uns kommt. Pomet hält den Honig von Languedoc für den angenehmsten und vortreflichsten in ganz Frankreich, besonders den, der um Corbiere, nicht weit von Narbonne, gefunden wird: dieser ist völlig weiß, dick, körnicht, von einem süßen und pikanten Geschmacke, und einem aromatischen Geruche. [8]) Diesen Geruch und seine vortrefliche Güte leitet Lemery von den Rosmarinblüthen ab, die die Bienen in dortiger Gegend aufsuchen. [9]) Eben daher hat der Honig auf Minorka seine vorzügliche Güte, so wie auch von zweyen Arten Asphodelus. [10]) Brydone erzählt, daß er an verschiednen Orten in Sicilien, besonders auf dem Berge Hybla den köstlichsten Honig gefunden habe. [11]) Boccone leitet

8) *Lesser* Insecto-theolog. p. 347.
9) Tr. des Drogues simples p. 482.
10) Cleghorns Beschreib. der Insel Minorka S. 302.
11) Voyage en Sicile T. II. p. 230.

leitet den treflichen Geschmack desselben von verschiedenen starkriechenden Pflanzen ab, die dort in Menge wachsen, z. B. Satureia capitata, Lavandula stoechas, Teucrium Chamaedrys, Melissa Calamintha, Origanum Onites, Cistus creticus, Thymus serpyllum.[12]) Der Honig riecht zu gewissen Zeiten des Jahres nach Pomeranzenblüthen, manchmal nach Satureia capitata, und im Herbste nach Melissa calamintha. — Man kann sich einen Begrif davon machen, wie kostbar der Honig vom Berge Hymettus bey Athen gewesen seyn müsse, da Dioscorides ihn zwey Grade über den hyblaischen setzt.[13]) Plinius nennt ihn ebenfalls den vorzüglichsten Honig in der Welt.[14]) Noch in neuern Zeiten rühmt Wheeler eben denselben ausserordentlich, und berichtet, daß eine große Menge davon nach Constantinopel verschrieben wird, wo man ihn zur Zubereitung des Scherbets braucht.[15]) So wohl Plinius als dieser neue Reisende bemerken, daß dieser Honig dick und feste, goldgelb und weit süßer als jeder andre Honig sey, und daß man eine große Menge davon ohne üble Folgen genießen könne. Der erstre Schriftsteller bezeugt auch, daß der Thymian sehr häufig auf dem Hymettus wachse, und daß man sich auch an andern Orten Honig von derselben Güte zu verschaffen gesucht habe, wenn man jenen Thymian von dem

12) *Boccone* Museo di fisica e di esperienze p. 158.

13) *Dioscorides* lib. II. c. 75.

14) *Plin.* hist. nat. lib. XI. c. 13.

15) Voyage de Dalmatie, de Grèce et du Levant. T. II. p. 491.

Berge Hymettus verpflanzte. [16]) Das thymum des Plinius ist keinesweges nach Belons Bemerkung unser thymus vulgaris, sondern wahrscheinlich die satureia capitata, die auch auf dem Berge Hybla wächst. [17]) Vermuthlich gehört auch diese Satureia zu den wohlriechenden Pflanzen auf der Insel Lissa in Dalmatien und in Malta, wo der Honig so ausserordentlich angenehm von Geschmack seyn soll. [18]) In Mingrelien soll eine Melissa die Ursache der vorzüglichen Güte des dortigen Honigs seyn. [19]) Ausserdem wird auch der Honig von den Kykladischen Inseln, von Tarent, von Appenzell in der Schweitz, von Cephalonien, und von Alkarria in Spanien gerühmt. [20]) p)

Auch in Afrika giebt es an einigen Orten vortreflichen Honig. Adanson fand am Senegal ihn so köstlich, daß er den besten im südlichen Frankreich übertraf; er war flüssig wie brauner Syrup. [21]) Eben

16) Lib. XI. c. 15. Lib. XXI. c. 10.

17) Observations des singularités trouvées en Grèce. p. 4.

18) Voyage en Dalmatie. T. II. p. 227.

19) Voyages au Nord. T. VII. p. 196.

20) *Moufet* theatr. insector. p. 25 26. — Voyage d'Espagne, trad. de l'Italien par de *Livoy*. P. I. p. 129.

p) Die großen Lindenwälder in Litthauen liefern eine große Menge Honig, der sehr weiß und wohlschmeckend ist, den die Bienen vorzüglich von den Lindenblüthen zusammentragen, und der daher Lipiec heißt, so wie der daraus verfertigte Meth. F.

21) Hist. natur. du Senegal par *Adanson*. p. 83.

Eben dies bezeuget Römer von dem Honig auf der Küste Guinea.[22] Der letztere ist flüssig und klar wie Wasser, und hat einen sehr gewürzhaften Geruch: er wird daher von den Europäern statt des Zuckers gebraucht. Auf Madagascar giebt es vier Arten von Honig, der theils von Bienen, theils von andern Insecten bereitet wird, und außerordentlich wohlschmeckend ist.[23] In Brasilien, Paraguay und Mexiko wird ein sehr flüssiger Honig, der braun von Farbe, sehr angenehm von Geschmack ist, aber leicht säuerlich wird, von kleinen schwarzen Bienen ohne Stachel bereitet.[24] Otter spricht von einer Art Erdbienen *) die in Kurdistan vortreflichen Honig und Wachs bereiten, welche einen Ambraähnlichen Geruch haben.[25]

Auf der Insel Corsica war der Honig wegen seiner Bitterkeit und Schärfe schon im Alterthume bekannt, und kommt beym Plinius und Diodor von Sicilien vor.[26] Beyde schreiben diesen Geschmack dem dort

22) *Churchill's* collect. T. V. p. 221. — *Römers* Efterretning. om Kyften Guinea. p. 202.

23) *Flacourt* l. c. p. 159.

24) *Barrere* essai sur l'hist. nat. de la France équinox. p. 190. *Fermin* descript. de Surinam. T. II. p. 301. *Schmidt* Scheeps-togten na Rio de Plata p. 64.

*) Die Erdbiene, APIS *subterranea* s. *rostrata*, ist von der sogenannten Hummel (APIS *terrestris* L.) noch verschieden. Jene nistet in Gothland in den Sandbergen. Spr.

25) Voyage en Turquie T. II. p. 269.

26) Lib. XVI. c. 16. *Diodor*. l. c. p. 282.

häufig wachsenden Buchsbaume zu. Mouffet leitet aber diese Herbigkeit von dem Nerium ab, welches dort in Menge wächst. [27]) In Sardinien rührt die Schärfe des Honigs, die er im Herbste annimmt, von dem alsdann blühenden Daphne Cneorum her. [28]) Die Alten nennen verschiedene Gattungen von Honig, welche sehr scharf und unangenehm von Geschmack, und sogar giftig sind. Nach Plinius Bericht [29]) sammlet man im Pontus einen Honig, den er Maenomenon nennt, und dessen Geschmack Tournefort von dem Rhododendron ponticum ableitet. [30]) Eine andere Gattung von dortigem Honig, die Plinius Aegolethron nennt, rührt von den Blüthen der Azalea pontica her. [q]) Nach Xenophons Bericht aßen von 10000 Griechischen Soldaten, die ihren Rückzug Trapezunt vorbey hielten, einige von diesem Honig: diejenigen, die weniger gegessen hatten, wurden gleichsam betrunken, und bekamen Erbrechen und Durchläufe: die aber mehr verzehrt hatten, fielen in Raserey oder in eine tödtliche Betäubung.

Ob-

27) L. c. p. 26. *Boswell* Beschryving van Corsica p 44.

28) Göttingisch. Magazin von Lichtenberg und Forster 1781. S. 213.

29) Lib. XXI. c. 13.

30) L. c. T. III. p. 75.

q) Güldenstädt will gar nicht zugeben, daß die gefährlichen und heftigen Wirkungen des Honigs in dem am Pontus angränzenden Georgien oder Iberien, vom Rhododendron ponticum herkämen, sondern er schreibt sie der Azalea zu. F.

Obgleich es eine große Bequemlichkeit ist, daß der Mensch eine so angenehme Süßigkeit, als den Honig, schon völlig zubereitet aus der Hand der Natur erhält: so hat man doch auf verschiedene Art die Stelle des Honigs durch andere süße Sachen zu ersetzen gesucht, entweder, indem man den etwanigen Mangel desselben fürchtete, oder weil man den Honig für die jedesmaligen Absichten nicht genug passend fand. Auf diese Art sind verschiedene verdickte Säfte und Syrup-Arten entstanden.

Der angenehme und süße Saft, der aus einer Gattung Kokosbäume ausströpfelt, wenn man die Blüthen abschneidet, wird vermittelst heißer Steine eingekocht, und so bekommt man eine Art Honig, die gelb wie Wachs und sehr angenehm von Geschmack ist. Fährt man mit dem Einkochen fort und läßt nachher die Masse trocknen, so kann man Zucker daraus erhalten. [31]) Auf ähnliche Art giebt der Saft anderer Palmbäume Zucker, z. B. die Saguer-Palme giebt schwarzen Zucker: der BORASSUS *flabellifer* L. giebt rothen Zucker, der Jagara genannt wird. [32])

Der Saft der Weintraube zur Honigdicke eingekocht, wird bey den Türken Pekmes und bey den Persern Duschap genannt. *)

31) *Pyrard* Voyage P. III. p. 30.

32) *Rumphii* herbar. Amboin. T. I p. 62. 49.

*) بکمان ist ursprünglich türkisch, und kommt von بک der Herr, und مان die Arzney: heißt also Herrn-Arzney. Es ist nichts weiter, als eine Menge

Beyde Gattungen sind im Morgenlande sehr gebräuchlich. [33] r)

In Mexiko und Neuspanien macht man aus einer amerikanischen Aloe (Metl), wenn man die Blätter wegschneidet, oder nahe an der Wurzel ausschält, einen Saft, der zum Honig, und in der Folge auch zum Zucker verarbeitet werden kann. [34] Gemelli Carreri behauptet, [35] dieser Saft sey, so frisch als er aus der Pflanze tröpfele, so süß als Honig; allein andere Schriftsteller bezeugen, daß dieser Saft erst dann jene Süßigkeit annimmt, wenn er bis zum dritten Theil eingekocht worden. [36]

In

Menge geschmorter und vermischter Obstarten, die bey Tische zur Erfrischung aufgesetzt werden.

دوشاب ist ein Compositum aus دوشن die Milch und اب Wasser. Es ist also Duschab eigentlich ein Gemische aus Rosinen oder Dattelnsyrup mit Rahm oder Butter. Spr.

33) Rauwolfs Beschreibung einer Reise in die Morgenländer. S. 105.

r) Der um die orientalische Litteratur und Schriftauslegung verdiente und nun verewigte Ritter Joh. Dav. Michaelis glaubt in der Anmerk. zu Gen. XLIII v. 11 daß der von den Söhnen Jakobs nach Aegypten zum Geschenke gebrachte Honig, keineswegs Bienenhonig gewesen sey; weil Aegypten daran einen Ueberfluß hatte: sondern es war Dibs oder Rosinensyrup, von dem jährlich viele Kameellasten noch heutzutage aus Palästina nach Aegypten geführt werden. F.

34) *Clusius* hist. plant. p. 161.

35) *Churchill's* Collect. T. IV. p. 365.

36) *Laudonniere* und *Horrop* beym *Hakluyt* L. c. T. III. p. 464. 492.

In Arabien macht man aus allen Dattelarten das sogenannte Dibs, oder den Dattelhonig, den man zum Brodte ißt.[37]) — Shaw nennt den Saft des Baums selbst Palmhonig, und bezeugt, es sey ein klarer Syrup, der noch süßer als unser Honig sey.[38]) Zückert sagt, dieser Saft sey so fett, daß die Leute ihn statt der Butter gebrauchen.[39]) Man macht auch die Datteln in Arabien und Persien mit ihrem eigenen Honig ein.[40])

In Kanada macht man aus dem sogenannten Zucker-Ahorn (ACER *saccharinum* L.) einen ähnlichen Honig. Das Frauenzimmer in Kanada beschäftigt sich damit, Einschnitte in den Stamm des Baums zu machen, worauf denn der ausfließende Saft in untergestellte Gefäße aufgefangen und zur Syrupdicke eingekocht wird.[41]) Nach Kalm soll dieser Saft sehr süß und erquickend, gut für die Brust und den Magen seyn. Auch macht man eine Art Zucker hieraus.[42]) s)

37) Niebuhrs Reise Th. II. S. 170.

38) L. c. S. 292.

39) Materia aliment. p. 178.

40) *Phil. a S. Trinit.* itinerar. orient. p. 298.

41) *le Beau* avantures ou voyage parmi les sauvages de l'Amérique septentr. T. II. p. 45.

42) K. Vetensk. Academ. Handling. vol. 12. p. 158.

s) Ganz kürzlich hat man angefangen, in den Staaten von Nordamerika sich auf die Anpflanzung des Zuckerahorns zu legen, und verfertigt daraus Zucker in solcher Menge, daß man hofft in kurzer Zeit die Einfuhr des Zuckers aus dem Zuckerrohre entbehren zu können. F.

Aus dem Safte des Zuckerrohrs bereitet man endlich eine Art wesentlichen Salzes, das eine reinere Süßigkeit enthält, und dabey trockener und besser zu gebrauchen ist, als der Honig. Aus diesem Grunde hat dieser Zucker unter cultivirten Nationen mehr Beyfall erhalten, und durch ihn ist der Gebrauch des Honigs mehr und mehr verdrängt worden.

Der allerälteste Zucker, dessen unter dem Nahmen σακχαρον Erwähnung geschieht, wird beym Dioscorides [42]) beschrieben, und zwar behauptet dieser Schriftsteller, er sey dem dicken Honige ähnlich, werde aus gewissen Röhren in Indien bereitet, und sey zwischen den Zähnen brüchig, wie Salz. Matthiolus bemerkt bey dieser Stelle, daß dieser Zucker des Dioscorides von dem unsrigen verschieden sey: Jener sey ein Saft, der aus gewissen Röhren ausgedrükt pfele, und an der Sonne zur Dicke eines Gummis eintrockne. [43]) *) — Ungeachtet die Alten das Zuckerrohr in Indien leicht auffinden konnten, auch die Kunst, aus demselben den Zucker zu bereiten, sehr alt seyn muß, so wurde doch viele Jahrhunderte lang so wenig

42) Lib. II. c. 75.

43) p. m. 219.

*) Die Griechen, besonders Galen, nannten diesen Zucker ἀπὸ Ἰνδικῆς. Ebn Sina, der schon unsern Zucker kannte, wandte, als unwissender Abschreiber des Galens, auf seinen سكر العنبد (gereinigten Zucker) das an, was Galen von einer ganz andern Gattung behauptet hatte. Die Araber sprechen überhaupt von ihrem Zucker so verwirrt, daß man nicht wissen kann, was sie mit ihrer Zuckerstaude سك haben sagen wollen. Spr.

wenig davon zubereitet, daß man den Zucker nicht eher als einen Handelsartikel ansehen konnte, bis die Spanier und Portugiesen die Kunst lernten, zugleich das Zuckerrohr selbst bauten und es nach Madeira und Westindien t) verpflanzten, wo der Bau desselben mit mehrerem Nachdrucke betrieben wird. Darin kommen die meisten Schriftsteller überein: indessen behauptet Labat, daß das Zuckerrohr schon vorher in Amerika gewachsen sey, ehe man es zur Zubereitung des Zuckers angewendet habe. 44) Mit dem Jahre 1580 wurde der Anbau des Zuckerrohrs in Westindien allgemeiner, und zugleich wurde seit dieser Zeit der Gebrauch des Zuckers in Europa eingeführt. 45) Man hat behauptet, daß dies das größte Geschenk gewesen, welches Europa aus Amerika erhalten habe. 46) — Kurz nach dem genannten Jahre

t) Nachdem die Portugiesen die Insel Madeira entdecket und die undurchdringlichen Waldungen, welche derselben den Nahmen Madeira zugezogen, durch Zufall abgebrannt waren, so pflanzten sie vorzüglich Weine und Zucker dahin, die sie aus Malvasia und Sizilien gehohlet hatten. Eben so ward auch auf den Kanarischen Inseln der Zucker nebst dem Weine vorzüglich angebauet; und nun nach Entdeckung der Westindischen Inseln verpflanzte Aguillon, ein Spanier, 1506 von den Kanarischen Inseln den Zucker zuerst nach Hispaniola, nach dem Zeugnisse des Clemente in seinen Tablas Cronologicas p. 168., welches Alex. Dalrymple im ersten Hefte des Asiatic Repository anführt. F.

44) L. c. T. III. c. 5.

45) Journ. oeconom. 1758. p. 138.

46) *Maffei* hist. Ind. Lib. II. p. m. 34.

re wurde eine unsägliche Menge Zucker am türkischen Hofe zum Scherbet verbraucht. 47) Wenn auch die Türken allen ihren Zucker nicht aus Westindien bekommen, so konnten sie ihn damals schon weit leichter aus Ostindien, von Bengalen, dem wahren Zuckerlande, erhalten. 48) Vor dem genannten Jahre muß der Gebrauch des Zuckers nicht allein in Deutschland, sondern auch in Schweden üblich gewesen seyn; denn ich finde, daß vom schwedischen und deutschen Zucker die Rede ist, daß also aus Spanien roher Zucker eingeführt worden seyn muß. u) In alten schwedischen Schriften erinnere ich mich nicht, vor dem Jahre 1328 den Zucker genannt zu finden. In diesem Jahre wurden bey dem Begräbnißschmause des Reichsrathes Peterſſon nur 4 deutsche Pfunde Zucker ver-

47) *Purchas* l. c. p. 1601.

48) *Bernier* l. c. T. II. p. 329.

u) Die Art, den Zucker aus dem rohen Zucker zu raffiniren, lernten die Engländer vorzüglich von den Teutschen, daher noch jetzo fast alle Zuckerraffinateurs, oder wie sie in England genannt werden, Zucker-Bäcker Teutsche von Bremen und Hamburg sind. Schon unter Edward dem IV., welcher von 1461 bis 1483 regierte, hatte man bey der Inthronisation des Erzbischofs George Nevill, zum Desert auch Aufsätze von Zuckergebackenem, die man Sutelties, Subtilitäten, nannte; und sie stellten nicht nur Delfine und andere Thiere vor, sondern man wählte auch die Kalenderheiligen, als St. Paul, St. Thomas (à Becket), St. Dunstan: und ganze Schaaren von Engeln, Propheten und Patriarchen erschienen auf der Tafel zur Ehre des Tages, in Subtilitäten von Zucker vorgestellt. *Leland's* Collectanea VI. 23.

verbraucht. 49) Im Jahre 1400 empfahl ein reicher Freund von Leckereyen in einem Haushaltungskalender zu Linköping, den Kirschtrank mit Zucker zu versüßen. 50) Daraus folgt aber noch nicht, daß damals schon der Zucker zu Getränken und Speisen sey gemischt worden, ohne daß man sich ferner des Honigs bedient hätte. Der Zucker war dermalen noch zu selten und zu kostbar, um ihn in der Küche bey Zubereitung der Speisen zu benutzen. Man gebrauchte ihn vielmehr nur bey Tische, bestreute damit die Speisen, und versüßte damit den Wein. Ich kann mir auch nicht vorstellen, daß man den Zucker damals häufig sollte allein genossen haben, so wie man ihn dermalen wohl den Kindern zu essen giebt: denn noch im 16ten Jahrhunderte rechnete man ihn zu den Spezereyen oder Gewürzen. Indessen ersehe ich aus einem Briefe des Königs Gustaf des ersten an seine Tochter Catharine, Gräfin von Ostfriesland, daß ersterer ihr vorwirft, sie habe ihre Kränklichkeit dem vielen Zuckeressen in ihrer Jugend zu verdanken: dadurch sey ihr Magen angegriffen worden. 51). Aus dem oben erwähnten Lehns-Register erhellt, daß zu K. Erichs Zeiten der Zucker am Hofe als Gewürz eingekauft wurde. Auf der großen Hochzeit des Sigrid Sture betrug die Consumtion des Zuckers 30 Pf. Huthzucker und 85 Pfund Kochzucker (Lodsäcker). Aber auf Anna Sture's Hochzeit, 10 Jahre hernach wurden schon 15 Pfund Zucker zu Marzipanen, 75 Pf.

Zucker

49) *Peringsskiöld* Monim. Ullerâker. p. 89.

50) *Lagerbring* de luxu Sueogoth. antiqu. p. 22.

51) *Gjörwell.* K. Bibliothek. tidning. 1767. p. 262.

Zucker ausserdem und dann noch 15 Pf. schwedischer und 33 Pf. deutscher Zucker verbraucht. Der Zuckerbäcker bekam allein 700 Mk. *) — Es ist Schade, daß in dem Verzeichniß der Kosten, die die Hochzeit der Martha Bjelke 1611 verursachte, die Consumtion des Zuckers nicht völlig richtig angegeben worden: es ist bloß ein Posten von 100 Pfunden Zucker aufgeführt, und zu zwey anderen Posten ist der Raum leer gelassen. Auch erfährt man die Menge der Confitüren nicht, aber wohl, daß sie überhaupt in Marzipan, Mandeln, Feigen, Koriander, Kanel (Zimmt), Anis und Fenchel bestanden. Ein ähnlicher Mangel findet sich in dem Verzeichnisse der Kosten, die die Hochzeit des Sigrid Oxenstjerna im Jahr 1640 veranlaßte. Bestimmt werden bloß 8 Hüthe feiner Zucker und 35 deutsche Pfunde grober Zucker: indessen sieht man aus den Rubriken der übrigen Zuckerwaaren, wie weit damals schon der Luxus getrieben war. Da waren Schauessen von Zucker, große Marzipane, zwey auf jedem Tische und noch ausserdem kandirter Konfekt, nämlich Kanel, Muscatenblüthen, Nelken, Kardamom, Zitronen, Berberitzen, Rosmarin, Märzveilchen; Konfekt in Figuren von Vögeln, Thieren und andern Arten; aufgeblasener Konfekt in verschiedenen Gestalten; überzogene Mandeln, Nelken, Kardamom, Kanel, Fenchel, Anis, Koriander, Kümmel, allerhand Gebackenes u. s. f. Von eingemachten Sachen werden Me-

*) Es ist hier nicht angegeben, ob Silber- oder Kupfergeld gemeint ist. Vier Mark Silber- oder Kupfergeld machten sonst einen Thaler eben des Geldes aus. Acht öre gingen auf eine Mark, 3 örtugar auf ein öre, und 8 Penningar auf ein örtug. Spr.

Melonen, Quitten, Birnen, Pomeranzen, Zitronen, Kirschen, Weinbeeren, Berberitzen, Laktuk, Endivien und Zuckerwurzeln genannt: dagegen wurden auf der Hochzeit der Martha Bjelke keine andere eingemachte Sachen als Kirschen und Pomeranzen gebraucht. Auf einer dänischen Hochzeit im Jahr 1650 werden erst 54 Pfund Zucker, und dann drey bis vier Kisten voll Streuzucker aufgeführt. [52])

Ich würde zu weitläuftig werden, wenn ich alle und jede Stoffe, die die Kunst erfunden und zu Leckerbissen gemacht hat, hier anführen wollte; ich schränke mich daher bloß auf die einfachen und ungekünstelten Materien ein, die die Natur uns schon zubereitet als Leckereyen liefert.

Unter den zahlreichen herrlichen Früchten, die der Schöpfer dem Menschen geschenkt hat, und wovon vorzüglich die heißen Klimate die größte Menge erhalten haben, sind wenige oder gar keine so außerordentlich süß, daß sie keinen andern Geschmack beygemischt enthalten. Durch diese Beymischung wird die Annehmlichkeit noch mehr erhöht. Ich will kürzlich die merkwürdigsten und wichtigsten anführen, ohne mich an eine gewisse Ordnung zu binden.

Unter den Palmen giebt es verschiedene Früchte, die von vortreflichem Geschmacke sind, wozu besonders die Datteln, oder die Frucht der PHOENIX *dactylifera* L. gehört. Wir bekommen die Datteln meistens trocken: sie haben in dieser Gestalt gewöhnlich keinen so ungemein angenehmen Geschmack, indessen folgt daraus nicht, daß sie nicht, frisch gegessen, sollten einen sehr lieblichen Geschmack haben, zumal für die, welche

süße

52) Danske Magaz. p. 315.

süße Dinge lieben. Demanet [53]) und Labat [54]) bezeugen, daß die Datteln frisch genossen einen unendlich bessern Geschmack haben, als wenn sie gedörrt sind. Sie sind im erstern Falle goldgelb von Farbe, sehr zart und vollsaftig: doch müssen sie einige Tage liegen und reifen, nachdem sie abgenommen worden. Dies pflegt man mit den meisten Früchten in Westindien so zu halten, wenn sie recht angenehm von Geschmack seyn sollen. Man darf sich daher nicht wundern, wenn Irwin [55]) in Oberägypten die frisch vom Baume genommenen Datteln bey weitem nicht so wohlschmeckend fand, als die etwas trocknen, die, zum Brodt gegessen, eine sehr angenehme und nahrhafte Speise ausmachen. Indessen giebt es auch Unterschiede unter den Datteln: es kommt darauf an, wie sehr sie durch die Kunst verändert worden. Kämpfer bezeugt, [56]) daß die frischen Datteln weit mürber sind, als die getrockneten, und Phil. a S. Trinitate schreibt den frischen Datteln in Bassora einen sehr angenehmen Geschmack zu, ungeachtet sie etwas erhitzend seyn. Doch sagt er nicht, welche Gattung von Datteln er meyne: Niebuhr bezeugt, daß unter der Menge dort wachsender Datteln die sogenannte Chastaui vorzüglich wohlschmeckend sey, und den Magen gar nicht beschwere. Der Fürst Rad-

53) Neue Geschichte des französischen Afr. Th. II. S. 76.

54) Relation de l'Ethiopie occidentale T. V. p. 357.

55) Begebenheiten einer Reise auf dem rothen Meere S. 338.

56) L. c. p. 750.

Radzivil nennt in Kahirah drey verschiedene Palmgattungen, nemlich eine mit niedrigen Stämmen, die länglichte Früchte trägt, welche zu uns gebracht werden, eine mit sehr hohen Stämmen, die ebenfalls länglichte Datteln trägt, eine von der Höhe eines Birnbaums mit runden Früchten, die am besten schmecken, aber nicht liegen dürfen. [57] Bey der erstern Dattelart bemerkte er, wenn sie noch frisch war, eine sehr starke Süßigkeit, mit einer nicht unangenehmen Schärfe verbunden. Ich glaube, daß die Datteln in der Barbarey von eben der Art sind, auch nach Bowles Zeugniß sind es die in Valencia. [58] Letztere sind jedoch frisch, weit fader als die in Afrika, welches nothwendig von der geringen Wärme des Klimats abgeleitet werden muß. In Marokos haben die Datteln einen gewürzhaften und lieblichen Geschmack [59] und in Gorea unter der Linie fand sie Adanson unendlich besser, als die schönsten in der Levante. [60] Wenn es beym Labat heißt, daß die Datteln von Senegal zu den vortrefflichsten Früchten gehören, so frägt sich, ob er hiemit auf den großen Nutzen oder vielmehr auf den angenehmen Geschmack Rücksicht nimmt. Uebrigens bezeugen es mehrere Reisende, daß die Datteln die angenehmste und gesundeste Frucht in Afrika sey, und daß verschiedene Völker sich derselben zur täglichen Speise bedienen. Auf einer langen Strecke

57) Hierosolym. peregrin. p. 179.
58) Introduct. à l'histoire natur. & à la géograph. physique de l'Espagne. p. 241.
59) Höst S. 285.
60) Adanson S. 107.

Strecke der arabischen Küste lebt der gemeine Mann bloß von Datteln und gesalzenen Fischen. [61]) In Marokos und in Arabien ißt man fast kein Brodt, sondern Datteln zu den Speisen. [62]) Die Engländer erhielten bey einem Emir der Beduinen keine andere Speisen als Datteln mit Kameelfleisch. [63]) Der niedrige Palmbaum (*Chamærops humilis*) in Spanien trägt ebenfalls wohlschmeckende Datteln. [64])

Einige Gattungen von Datteln, die vorzüglich in heißen Ländern gefunden werden, verdienen vor den übrigen Vorzug: unter andern die Art Muftil, die wie Mastix aussieht, und von Geschmack vortreflich ist: [65]) die Gattung Khatlan, die Otter für die vorzüglichste unter allen Datteln hält. Hauptsächlich aber verdient hier die Art genannt zu werden, die um Jarun in Persien gefunden wird, und die Tavernier für die vortrefflichste Dattel in ganz Asien hält, weil sie auf dem Baum schon mit einem Honig überzogen und von der Natur gleichsam candirt wird. [66]) Auch in andern Gegenden am Persischen Meerbusen, besonders zwischen Schiras und dem Meere, findet sich diese Dattelart. Herbert nennt Laar als den Ort, wo eigentich die trefflichsten Datteln

61) *Tavernier* voyages en Turquie, en Perse et aux Indes. T. I. p. 243.

62) *St. Olon* p. 34.

63) Philos. transact. abridg. T. III. p. 491.

64) Carters Reise von Gibraltar nach Malaga, S. 133. 134.

65) *Otter* voyages T. II. p. 214.

66) T. I. p. 686.

teln in ganz Persien wachsen.[67]) Dies wird auch an einem andern Orte[68]) bestätigt, und zugleich gesagt, daß diese Datteln gelb wie Gold und so groß und wohlschmeckend seyn als die Pflaumen in Spanien, die man Ciruelas de monjes oder Ciruelas de frayles nennt. Die besten Datteln sind klein und rund. Auch Kämpfer muß diese Datteln mit seinen Churma Sjahuni oder königlichen Datteln meynen, von denen er sagt, daß sie wegen ihres treflichen Geschmacks und ihrer großen Seltenheit diesen Namen erhalten haben, sie sehen wie klarer Bernstein aus.[69]) Zu den vortreflichen Dattelarten gehört auch die, womit ein Schach in Aegypten Irwin bewirthete, die dieser angenehmer fand, als alle, die er auf seiner Reise aus Indien durch Arabien angetroffen hatte.[70]) Die sogenannten Kaauirri in Amerika müssen ebenfalls zu den schönsten Früchten gehören, da sie Gumilla den herrlichsten Datteln an die Seite setzen will, und zugleich bezeugt, daß sie an Ansehen, Farbe und Geschmack den Weintrauben sehr ähnlich sind.[71])

Die Kokospalme (Cocos nucifera L.) ist die nützlichste Baumgattung, da sie fast alles hergiebt, was der Mensch zur Nahrung, Kleidung und Wohnung bedarf. Sie liefert Brodt, Oehl, Milch, But-

67 Relation du voyage de Perse et des Indes, p. 210.

68) L'ambassade de Don Garcias de Silva Figueroa en Perse, p. 77.

69) Kämpfers Reisen, S. 507.

70) a. B. S. 314.

71) Hist. natur. de l'Orenoque. T. III. p. 204.

ter, Konfitüren, Trinkwasser, Wein, Honig, Zucker, Arrak, Essig, Arzneymittel, Bau- und Nutzholz, Dächer, eine Art von Papier, Matten, Tapeten, Schiffssegel, Materialien zu ganzen Schiffen, Sonnenschirme, Hüthe, Körbe, Besen, Bogen, Nägel, Zwirn, Seide, Garn, Kanten, Sachen zum Putze, Werg, Schüsseln, Trinkgeschirre, schwarze Farbe, Schmiedekohlen, guten Dünger u. s. f. [72])

Die großen Nüsse dieses Baums enthalten einen wohlschmeckenden und nahrhaften Kern, und zugleich eine Menge von einem angenehmen, den Durst löschenden Wasser. Dies Wasser findet sich eigentlich blos anfangs, und verdickt sich in der Folge zum Kerne, der endlich die ganze Nuß ausfüllt. [v]) Im Anfange ist dieser Kern sehr zart, süß und wohlschmeckend, blauweiß von Farbe und hat ein öhlichtes Wesen: nach und nach wird er härter und bekommt einen stärkern Geschmack. Labat beschreibt das erste Ansehn des Kernes, wie geronnene Milch, und Rumph beschreibt das Ansehen desselben, wie Eis. [73]) In dem Zustande der völligen Reife hat die Kokosnuß nicht so viel Annehmlichkeit mehr; da sie alsdann schwammichter wird, und eine fade Süßigkeit annimmt.

72) *Pyrard* voyages aux Indes Orientales etc. P. III. p. 25. sq. — *Rumphii* herbarium Amboin. T. I p, 16.

v) Der Verfasser irrt sich unstreitig: denn die Kokosnuß ist inwendig nur mit einem etwa $\frac{1}{4}$ oder $\frac{1}{3}$ Zoll dicken Kerne bekleidet; und dieser Kern füllt niemals die ganze Höhlung der Nuß aus. F.

73) Relation de l'Ethiopie occidentale par *Labat.* T. V. p. 353.

nimmt. Auch riecht sie alsdann stark nach Oehl, und wird so hart, daß man sie nur mit Mühe kauen kann. In ihrem mittlern Zustande hat diese Frucht den meisten Beyfall. Fermin sagt, das Fleisch sey alsdann schneeweiß und fester als ein Apfel, oder grade wie ein Wallnußkern. 74) Dann ist selbst die Schaale, die bekanntlich hernach so hart wie Knochen wird, so weich als ein Knorpel oder als eine Art Artischocken. *) 75) Nach andern Berichten ist der Kern selbst im Alter wohlschmeckend, süß und nahrhaft. 76) De la Boullaye le Gouz vergleicht ihn mit den Mandeln. 77) Andere ziehen den Geschmack noch den Haselnüssen vor. Fermin vergleicht ihn dem Gemisch von Haselnüssen und spanischen Kardons. 77) a)

Ver-

74) Description de Surinam, T. I. p. 178. — *de la Loubere* Royaume de Siam, T. II. p. 73.

75) Rumph a. B. S. 17. Phil. a. S. Trinitate a. B. S. 300.

* Spanischer Kardon (Chardon) *Cynara Cardunculus*. Spr.

76) *de la Loubere* l. c. p. 72. Oldendorps Geschichte der Mission der evangelischen Brüder auf den karaib. Inseln, Th. I. S. 187.

77. L. c. p. 266.

78) a. O. Hessens Ostindische Reisebeschreibung. S. 119.

a) Der Geschmack reifer Kokosnüße hat unstreitig etwas süßes und Nußkern-ähnliches, allein nur so lange sie frisch sind. Ich habe Kokosnüße in England gegeßen, die lange unterweges gewesen waren,

Vermuthlich rührt der Unterschied in den Urtheilen über den Geschmack der Kokosnüsse von der Verschiedenheit der Kokosnüsse selbst her. Gemelli Carreri fand sie auf Malacca weit zarter und wohlschmeckender als in Goa, und wohl dreymal gröſſer. [79]) Cook versichert, daß sie durch Cultur veredelt werden. [80]) Vielleicht kann man durch irgend einen Kunstgriff bey der Wartung der Bäume so viel ausrichten, daß die Nüsse an einigen Orten in groſser Menge ohne nachtheilige Folgen genossen werden können. Auf den maldivischen Inseln z. B., wo die Kokospalme gebaut wird, ißt man die Nüsse täglich statt des Brodtes. Pyrard that dies selbst fünf Jahre lang. [81]) b) An andern Orten kann sie der Magen nicht vertragen, und sie werden selten gegessen. [82]) In Batavia liebt man die Kokosnüsse eben deswegen nicht sehr, und in Karthagena trinkt man blos das

die schmeckten trocken sehr süß, und wegen des altgewordenen und von der Pflanzensäure getrennten Oehls, ranzig.

F.

79) *Churchill* T. IV, p. 257.

80) Voyage dans l'Hémisphére austr. et autour du monde T. IV. p. 259.

81) L. c. P. I. p. 85.

b) Wahrscheinlich ist die Maldivische Kokosnuß, von der ächten Kokosnuß verschieden, diese ist Cocos nucifera L. jene aber Borassus flabelliformis L.

F.

82) *Dampier* voyage autour du monde, T. I. p. 309.

das Wasser aus denselben. [83]) c) Dies Wasser ist nach dem Alter verschieden: in einer zarten Nuß ist es sehr süß, aber mit etwas Salzigem gemischt. Ist die Nuß etwas größer geworden, die Schaale jedoch noch weich und knorpelartig, dann ist das Wasser sehr helle, süß und angenehm zu trinken. Nimmt die Schaale die Härte eines Knochens an, so wird der Saft säuerlich. Wird die Nuß alt, so wird der Saft wieder süß, hat aber etwas herbes im Geschmack, und läßt sich nicht gut trinken. [84]) Man macht auch aus dem gestoßenen und gepreßten Kerne eine angenehme Emulsion oder Milchsaft, der etwas öhlicht schmeckt. [85]) Zur Zubereitung der Speisen bedienen sich die Einwohner von Siam der Kokosnüsse, sowohl der gestoßenen als der ungestoßenen, weit häufiger, um den Wohlgeschmack der Gerichte zu erhöhen, als aller übrigen Früchte. [86]) In Africa macht man aus den unreifen Kernen, mit Zucker, Gewürzen und Rosenwasser sehr leckere Gerichte. [87]) d)

83) *Ulloa* L. c. P. I. p. 68. Unter

c) Wahrscheinlich achtet man die Kokosnüsse an diesem Orte weniger, weil man so viele andere schöne, gesunde, und über alles angenehme und erquickende Früchte hat. F.

84) Rumph a. O.

85) van Rhede a. O.

86) *Turpin* hist. civile et natur. de Siam, T. I. p. 236.

87) *Labat* L. c. p. 131. 353.

d) Das Wasser der Kokosnüsse ist in den mittelmäßigen am allerangenehmsten und auch am gesundesten: je

 älter

Unter den übrigen Palmgattungen, wovon die Botanisten bis jetzt noch die wenigsten kennen, giebt es verschiedene, die nicht sonderlich wohlschmeckend, andere die gar nicht genießbar sind. Die Früchte des *Borassus flabellifer* L. sind hart und ungenießbar, wenn sie reif geworden, aber wenn sie noch ganz unreif sind, haben sie inwendig eine klare süßschmeckende Gallerte, die blau von Farbe ist. [88]) — Andere Palmen giebt es, die vortrefliche Früchte tragen. Aublet erzählt, daß die Nüsse von drey Palmgattungen in Guiana, nämlich Maripa, Comon und Paripou von den Indianern, Negern und Kreolen mit großem Wohlgefallen gegessen werden, und in Wasser mit Salz gekocht, auf die besten Tische kommen. [89]) e) Feuille'e sahe auf Martinique eine Palm-

älter die Nuß wird, je süßer, trüber und wegen des beygemischten Oehles ungesunder und schwerer wird das Wasser in ihr für den Magen. — In Taheiti pflegt man auch die Brodtfrucht mit Kokosnußkernen, die man zerrieben hatte, so wie andere Wurzeln damit zu mischen, und sie als eine Art Kuchen oder Pudding, zwischen Blättern von Pisang zu backen, und es waren vortrefliche Gerichte, die sehr gut schmeckten, aber wegen des ausgebratenen Oehles, schwer zu verdauen waren. F.

88) van Rhede a. B. S. 12.

89) Histoire des plantes de la Guiane franç. Supplem. p. 101. 102.

e) Bey den großen Fortschritten der Pflanzenkunde in unsern Tagen, fehlt es uns doch noch sehr an einer richtigen und vollständigen Geschichte der Palmenarten. Allein diese schreiben zu können, muß der

Pflan-

Palmart, die etwas größere Nüsse als Taubeneyer hatte, die Kerne waren sehr wohlschmeckend und nahrhaft, er nennt diese Art: Palma altissima nucifera, siliquis ventricosis. 90) Ulloa erzählt von einer andern Palme in Karthagena, die sehr große Früchte von sehr angenehmen Geschmacke trägt. 91) Hieher gehört auch Poncets Dileb, die er in Sennaar in Africa fand. Die Früchte waren rund, wuchsen in Trauben, und hatten zwischen der Schaale und dem Kern ein Honig ähnliches Wesen, das balsamisch roch, und so süß und lieblich schmeckte, daß Poncet sich nicht erinnern konnte, etwas wohlschmeckenderes gegessen zu haben. 92) Die seltene Palmfrucht, die man unter dem Namen der maldivischen Kokosnuß sehr hoch schätzt, wird nicht sowohl wegen ihres angenehmen Geschmacks, als vielmehr wegen ihres vorgeblichen Nutzens so sehr gesucht. f)

Ich

Pflanzenkenner Jahre lang in den wärmsten Ländern aller 3 Welttheile die sie erzeugen wohnen bleiben. F.

90) Iournal des observat. physiques, Tom. III. p. 416.

91) L. c. T. I. p. 46.

92) Voyage d'Ethiopie in den Lettres édifiant. T. IV. p. 46.

f) Diese Palmnuß ist vom Borassus flabelliformis. Das Blatt der Palme ist so groß, daß eines schon einen Sonnenschirm für viele Menschen abgiebt. Die recht grossen Früchte enthalten drei große Nüsse in einem Gehäuse: und jede Nuß ist viel größer und schwerer als eine Kokosnuß, die doch oft größer wird, als ein Menschenkopf. Sie wächst auf den Maldi-

Ich nehme mir bey dieser Gelegenheit die Erlaubniß, eine kleine Abschweifung zu machen, um über die merkwürdige Frucht, die in Indien Tavarcare heißt, und in Europa bloß in Kabinetten gesehen wird, einige Nachrichten beyzubringen. Grew sagt [93]) sie sey einen Fuß lang und die Hälfte so breit, mit kohlschwarzer Schaale und weißem Kerne, ohne sonderlichen Geschmack. Pyrard [94]) vergleicht sie mit einem paar großen Melonen, die an den Enden zusammen gewachsen sind. Das Meer, setzt er hinzu, werfe sie bisweilen an den Strand der maldivischen Inseln aus, und alsdann müsse sie bey starker Geldstrafe sogleich dem Könige gebracht werden. A. Clutius *) erzählt, daß der König diese Frucht höchst sorgven und pflegte nur vom Meere an die Ufer von Indien angetrieben zu werden, wo der Aberglaube ihr einen hohen Werth beylegte. Große Herren und reiche Leute kauften sie. Nachdem die Franzosen aber die Gruppe der Sechelle-Eilande, davon die größeste Mahe' heißt, wieder entdeckt hatten, fanden sie auf diesen Inseln viele maldivische Kokosnüsse, brachten sie nach Indien, und erhielten zuerst, ansehnliche Preise dafür. Allein da sich immer mehrere im Handel fanden, sind sie nunmehro gar nicht geachtet. F.

93) Mus. reg. societ. p. 197.

94) L. c. p. 163.

*) Augerius Clutius war Vorsteher des Gartens in Montpellier, ging nach Afrika, um für die Akademie neue Pflanzen zu sammlen, wurde aber geplündert, und zum Sklaven gemacht, und da er endlich ranzionirt worden, (wenn ich nicht irre) auf die

sorgfältig in seiner Schatzkammer verwahre, und daß man kein köstlicheres Geschenk an andere Fürsten und hohe Personen machen zu können glaube, als diese Nüsse, sie werden höher als Ambra geschätzt. Der holländische Admiral Wolferd Harmans, berichtet eben dieser Schriftsteller weiter, bekam von dem König von Bantam für einen wichtigen Dienst eine solche Nuß geschenkt. Kaiser Rudolph 2. wollte sie nach seinem Tode von den Erben erhandeln, allein er bekam sie nicht, ungeachtet er 4000 Gulden bot. — Lobo [95]) erzählt, daß das Meer eben diese Nüsse auf den Küsten von Brava und Magadoxo in Africa auswerfe, und daß sie dann mit Silber aufgewogen werden. — Auf der Malabarischen Küste sind diese Nüsse ebenfalls sehr kostbar, man bezahlt das Stück mit 25 Pfund Sterling. [96])

Was dieser Frucht einen so übertriebenen Werth giebt, das ist theils die Einbildung, daß sie ausserordentliche Kräfte gegen die meisten Krankheiten, und namentlich gegen Vergiftungen und die Epilepsie ꝛc. habe, theils aber die gänzliche Unwissenheit, die aller Orten in Rücksicht des wahren Vaterlandes und der Art

Maldivischen Inseln und nach Java geschickt. Wir haben von ihm

Opuscula duo de nuce medica et de Hemerobio sive ephemero insecto. 4. Amst. 1734.

Er handelt hier bloß von der maldivischen Kokosnuß, beschreibt sie sehr genau, und preiset den Nutzen dieser Frucht in 12 schweren Krankheiten an.

Spr.

95) Voyage histor. de l'Abissinie. T. I. p. 53.
96) *Grew* l. c.

Art herrscht, wie diese Frucht wächst. Man nennt sie auf den Maldivischen Inseln Meerkokos, weil man nicht anders weiß, als daß sie aus dem Meere kommt. Mit Unrecht haben einige Schriftsteller die Frucht einer Palme in Loango, Maldivische Kokosnuß genannt [97]) Denn man fand endlich den Baum selbst auf einer der Sechelles-Inseln nordwärts von Isle de France, wo er recht gut fortkommt. Man hat selbst die Nüsse nach Ceylon gebracht, sie sind aufgegangen und recht wohl gediehen. [98]) Sonst bezahlte man das Stück mit 150 Thaler. Aber seitdem die Franzosen nach dem Jahre 1760. eine große Menge davon eingeführt haben, kostet das Stück nicht mehr, als 10 Thaler, und auch dieser Preis wird mit der Zeit sinken. Die Großen in Indien kaufen diese Nüsse dennoch zu sehr hohen Preisen; sie lassen sich von den Schaalen Trinkgeschirre machen, die in Gold und Demanten gefaßt werden, woraus sie beständig trinken, und sich dergestalt vor dem stärksten Gift sicher glauben. [99]) g)

---

97) *Cavazzi* relat. de l'Ethiop. occident. T. I. p. 132.

98) *Sonnerat.* Voyag. à la nouv. Guinée p. 3. 4. *Radermachers* Naamlyst der planten op het Eyland Iava. p. 18.

99) *Sonnerat.* l. c.

g) Diese Tavarcare-Frucht ist eben die Frucht des Borassus, deren schon oben gedacht wird. F.

Die

Die Melonen (Cucumis Melo L.) verdienen mit Recht zu den angenehmsten und leckerhaftesten Früchten gerechnet zu werden, wenn sie nämlich in ihrem vollkommenen Zustande sind: ihre rechte Vollkommenheit erhalten sie aber schwerlich anderwärts als in wärmern Ländern. Aber auch in wärmern Klimaten ist ihre Güte sehr verschieden: der Unterschied hängt von der Witterung, dem Boden und den Veredlungen ab, die sie durch die Kunst erfahren. Der Norden scheint den Melonen gar nicht günstig zu seyn. Man mag auch noch so viele Mühe anwenden, sie anzubauen, auch in den übrigen Weltgegenden kommen sie nicht fort, wenn sie nicht feuchten Boden finden. Die in nordlichen Ländern gewöhnlichen Melonen, die man Marechés nennt, können unmöglich zu den Leckerbissen gerechnet werden, da der Geschmack derselben gemeiniglich zu fade und wässericht ist, wenn nicht auf zufällige Art ungewöhnlich günstige Witterung eintritt, oder die Gärtner besondere Kunstgriffe anwenden. Bisweilen giebt es bey uns so warme Sommer, daß die Melonen an Güte denen gleich kommen, die in wärmern Climaten sich finden, die jedoch allemal weit süßer und wohlschmeckender sind. [100]) Nach Bauhin [1]) sind die Melonen in Italien, Spanien, und dem mittäglichen Frankreich, in Oestreich und Ungarn sehr schön, [h]) aber im nordlichen Frankreich, in England, Hol-

100) L'Ecole du jardin potag. T. II. p. 215.

1) *Bauhin* hist. plant. T. II p. 245.

h) Auch in dem südlichen Rußlande bey Astrakan, und am Terekstrohme, wachsen sehr schöne und wohlschmeckende

land ꝛc. erreichen sie nicht ihre völlige Reife, und behalten also einen faden und wäßrichten Geschmack. Sie erfordern eine gemäßigte Wärme, in heißen Climaten arten sie dagegen aus, in Indien sind sie unschmackhaft. [2]) Von Linschoten zieht die spanischen Melonen den ostindischen vor, letztere können nicht ohne Zucker gegessen werden. [3]) Nur einige Große in Indostan können gute Melonen haben: sie lassen sich Kerne von einer treflichen Art aus Persien kommen, und besorgen die Pflege derselben mit ausserordentlicher Sorgfalt. Doch hilft diese sorgsame Wartung bloß im ersten Jahre: denn das widrige Clima macht, daß sie bald ausarten. [4]) Auf dem Vorgebirge der guten Hofnung behalten die Melonen ihre Güte nicht länger als ein oder zwey Jahr nachher, wenn sie aus Europa hinüber gebracht worden, im dritten arten sie aus. Ich kann nicht beurtheilen, was

schmeckende Melonen und Arbusen in Menge; ja sogar bey Dmitrewsk und Zaritzin zieht man ziemlich gute Melonen, im freien Felde, und was das vorzüglichste dabey ist, sie werden reif im Julius und im August, und sind also alsdann eine große Erquickung, bey der großen Hitze, welche dort herrschet. Eine sehr schöne sogenannte Bucharische Melone die ich zu Saratow aß, war 14 Zoll Engl. lang, 11 breit und hatte 3 bis 4 Zoll dickes köstliches wohlschmeckendes Fleisch. Der Saamen dieser Melone gab in Englands kaltem wäßerigem Klima eine sehr schlechte, fade Frucht. F.

2) *Phil. a S. Trinit.* l. c. p. 308.

3) I. T. et I. I. *de Bry* Ind. Orient. P. IV. p. 25.

4) *Bernier* l. c. T. II. p. 24.

was die Ursache dieser Ausartung ist. [5]) Auf Amboina sind die Melonen elend und wässericht. [6]) In Rio de Janeiro schmecken sie mehlicht und fade. [7])

Ich weiß freylich, daß in einem sehr heissen Clima, in Surinam, unsere Melonen ausserordentlich groß, wohlschmeckend und vortrefflich sind. Aber der Boden ist auch sehr feuchte, und man pflegt bey trockener Witterung die Melonen allemal zu wässern. Auf den amerikanischen Inseln, wo die Seeluft so ungemein feucht ist, kann man, nach Labats Bericht, [8]) unter 50 Melonen so sehr nach einer schlechten suchen, als in Europa nach einer guten: er fand sie von sehr feinem Geschmack, von lieblichem Geruch, und dem Magen bekamen sie ungemein wohl. Oldendorp bezeugt [9]) daß auf den dänischen Antillen die Melonen sehr süß und wohlschmeckend sind. In Louisiana übertreffen die Melonen alle europäischen Arten. [10]) Die von Valencia werden allen Spanischen vorgezogen. [11]) Höst meinte, die Zuckermelonen in Cadiz überträfen die marokkanischen, die er doch

5) *de la Caille* l. c. p. 281.
6) *Valentyn* oud en nieuw Oost-Ind. D. III. A. I. p. 254.
7) *Hawkesworth* relation des voyages dans l'hemisphère merid. T. II. p. 254.
8) Voyages aux Isles de l' Amerique T. I. p. 372.
9) A. B. Th. I. S. 156.
10) *Iefferys* natural and civil history of the french dominions in North- and South-Amer. T. I. p. 155.
11) Plüer a. B. S. 554.

doch auch sehr rühmt. [12]) Shaw fand die Melonen in Alger weit lieblicher von Geschmack als die engländischen, und das konnte auch wohl nicht anders seyn. [13]) Patin bemerkte einen Unterschied zwischen den welschen und östreichischen Melonen, doch hielt er dafür, daß beide Arten sich sehr nahe kommen. [14]) Die Melonen, die Tournefort in einem armenischen Kloster fand, übertrafen, nach seinem Urtheil, nicht allein alle Levantischen, sondern auch die besten Pariser. [15]) Auch mußten ganz natürlich die Melonen, die Wheeler auf der Insel Zante im griechischen Archipel fand, besonders die weissen, die nach Ambra rochen, ihm bey weiten wohlschmeckender vorkommen, als alle europäischen. [16]) — In der Türkey läßt man die Melonen überreif werden, und ißt sie alsdann mit Löffeln. [17]) Die türkischen Melonen soll man in Italien sehr schätzen, ungeachtet Pilati sagt, daß sie mit den vortreflichen Arten, die in der Lombardey fortkommen, nicht dürfen verglichen werden. [18]) Otter rühmt die Melonen in Diarbekir ganz ungemein, ungeachtet man sich dort mit ihrer Cultur weiter keine Mühe giebt, als daß die

12) a. B. S. 288.

13) a. O.

14) Relat. des voyag. en Allemagne, Angleterre, Hollande etc. p. 27.

15) Voyage du Levant. T. III. p. 193.

16) a. B. S. 67.

17) Thevenot Verfolg der Morgenländischen Reise, S. 76.

18) Voyag. en diférens pays de l'Europe. T. II. p. 199.

die Kerne an das Ufer des Flusses gelegt, und mit Taubendreck vermischt werden, nachdem das Wasser etwas abgelaufen.[19])

Auf den Inseln des ägäischen Meeres sollen die schönsten Melonenarten wachsen. Die besten fand Tournefort auf der Insel Milo:[20]) Troilo rühmt die Cyprischen[21]) In Athen sind sie unvergleichlich.[22]) Auf der Insel Maltha glaubte du Mont die schönsten Melonen von der Welt zu finden, da sie zuckersüß waren und im Munde schmolzen.[23]) Ungeachtet de la Lande vortreffliche Melonen in Languedoc aß, so fand er doch die von Bologna noch besser: man ißt sie dort mit einer Art Wurst, die man Mortadelli von Bologna nennt.[24]) In Rom legt man mehr Werth auf die Melonen, die in Perugia gebaut werden als auf alle übrigen Melonen in Italien[25]) — Pilati behauptet zwar, daß er in ganz Neapel keine gute Melonen gesehen habe.[26]) Indessen vergleicht d'Arvieux die herrlichen Melonen auf dem Berge Carmel mit denen, die in Neapel und Amerika wachsen.[27]) Carreri sagt, daß viele die Para-

19) a. B. Th. II. S. 274.
20) L. c. p. 188.
21) Orientalische Reisebeschreibung S. 38.
22) Chandlers Reisen in Griechenland, S. 180.
23) Nouv voyag. du Levant. p. 150.
24) Voyages d'un François en Italie T. II. p. 112.
25) Keyßlers neueste Reisen durch Deutschland, Böhmen ꝛc. Th. I. S. 466.
26) a. O.
27) Merkwürd. Nachrichten Th. II. S. 287.

Parabiten-Melonen in Neapel zu den besten Arten zählen, ungeachtet er, nach seinem Geschmack, die persischen, besonders die grünschaalichten, unter dem Namen Puost-sabs, bey weitem vorzieht.[28]) Er ist aber auch nicht der einzige, der die persischen Melonen so wohlschmeckend findet; Tavernier bezeugt, daß die Melonen im obern Persien, besonders in Chorasan, und den Provinzen, die nahe an die Bukharey gränzen, alle andern weit übertreffen.[29]) Chappe d'Auteroche zieht die Melonen in Kasan vor.[30]) Wer weiß, ob diese nicht alle von einem Mutterstamme herkommen, der in der Bukharey gefunden wird? Dieses Land ist deswegen bekannt, daß es die schönsten Melonen hat, und das glückliche Klima desselben trägt eher dazu bey, dieselben zu veredeln, als daß es die Ausartung befördern sollte.

Wenn die Melonen in einem günstigen Klima gezogen werden, wo sie gut gerathen, und wenn es vorzügliche Arten sind, so gehören sie unstreitig zu den ersten unter allen Leckerbissen. Daher hielt auch Cavazzi die vortrefflichen Melonen in Italien für das Leckerhafteste, was er je gegessen, ehe er Nizeffo in Angola geschmeckt hatte.[31]) Browne sagt, daß die Melonen in Jamaika so vortrefflich seyn, daß sie zu den größten Delicen aus dem Gewächsreiche in jenen Gegenden gerechnet werden könnten.[32]) Man hat sogar gefunden, daß die Melonen nahrhaft sind:

und

28) *Churchill* T. IV. p. 154.
29) *Tavernier* l. c. T. I. p. 419.
30) Voyag. en Siberie T. II. p. 544.
31) Relat. de l'Ethiop. occident. T. I. p. 141.
32) Civil and natur. history of Iamaica p. 353.

und Höst berichtet unter andern, daß diese Frucht den grösten Theil der Nahrungsmittel des gemeinen Mannes in Marokos ausmache. 33) In den heissen Klimaten können überhaupt die Melonen ohne Schaden in großer Menge genossen werden: dies kann in nordlichen Gegenden nicht geschehen. i)

Ich will hier nicht ausmachen, ob die schönsten Melonen die großen oder die kleinen sind, indessen kann ich Plinius Nachricht doch nicht mit Stillschweigen übergehen, der uns erzählt, daß in dem alten Rom, wo man sich doch sehr gut auf Leckereien verstand, die kleinen Melonen hauptsächlich gesucht worden sind: die großen habe man den Provinzen überlassen. 34) Auch in Paris legt man mehr Werth auf die sogenannten Sucrins und verschiedene auserlesene kleine Arten, als auf die großen Marechés. Besonders liebt man fast allgemein die kleine Varietät die man in Florenz Cantalupi nennt: diese wird in Schweden auch am meisten gesucht, da sie am wenigsten fade und wässericht wird. Pilati fand diese Cantalupi in Holland so vortrefflich, daß er dage-

33) a. B. S. 288.

i) Im Südlichen Rußlande sind die Melonen in großer Menge und äußerst wohlfeil, denn man kauft bis 7 oder 8 Stück, für 5 Kopejken. Es kommen täglich im Julius und August ganz ansehnliche Böte voll, den Wolgastrohm von Astrakan und Zaritzin und den dazwischen liegenden Stanitzen der Kosaken, herab. Jedermann ißt sie in großer Menge. Doch hält man die Arbusen oder Wassermelonen für gesunder, als die gewöhnlichen Melonen, welche völlig wie Gurken aussehen. F.

34) Hist. natur. L. XIX. c. 5.

gen alle große neapolitanische Melonen verachtete. — In der Ecole du jardin potag. werden vier Arten von Melon de Florence oder Cantalupi angegeben, nämlich eine grüne mit rothem Fleische, eine braungelbe, eine weiße, eine schwarze oder dunkelgrüne, die, wegen ihres süssen und weinartigen Geschmacks, für die beste unter allen gilt, und in Italien il melone dei santi genannt wird. [35]) Skippon fand die erste von diesen vier Gattungen, die er in Florenz unter dem Nahmen il melone di mele aß, am angenehmsten. [36]) Ueberhaupt hält Bauhin [37]) unter andern die Sucrins für die schönsten Melonen, und beschreibt sie, daß sie ein so festes Fleisch hätten und so süß wären, als ob sie mit Zucker eingemacht seyn. Die kleinen Melonen werden auch mehrentheils früher reif, und ertragen mehr den kalten Sommer und die Herbstwitterung bey uns, ohne ihren Geschmack zu verlieren. Bauhins Muscatell-Melonen sind die kleinen Sucrins, die so groß wie eine Pomeranze, und sehr lieblich von Geschmack und Geruch sind. [38]) Eben diese rühmen Pena und Lobel wegen ihres vortrefflichen Geschmacks, und weil sie den Geruch von Bisam haben. [39]) In China findet man eine sehr kleine Art Melonen, die man mit der Schale, wie einen Apfel, essen kann. [40]) Eine andere

35) p. 226.
36) *Churchill* T. VI. p. 654.
37) L. c. p. 242.
38) L. c. p. 244.
39) Adverf. ſtirp p. 286.
40) du Halde Beschreibung des chinesischen Reiches und der grossen Tatarey, Th. II. S. 170.

andere Gattung von der Größe eines Enten-Eyes, ist in Persien nicht sowohl wegen ihres Geschmacks, der gar nicht beträchtlich seyn soll, als vielmehr wegen des ausserordentlichen Geruchs, sehr beliebt. Die Perser kennen fast keinen angenehmern Geruch. 41) Linné macht eine eigene Art Cucumis Dudaim daraus; in Persien heißt sie Schamame.*) Man trägt sie beständig in Händen, um immer daran zu riechen. 42) Zu eben dem Zwecke hat man diese Frucht in Deutschland, England und Italien verschiedentlich gezogen, und Sherard fand sie in Rom vor den Fenstern verschiedener Kardinäle. 43)

Ich glaube aber doch, daß einige von den grössern Gattungen eben so wohlschmeckend seyn können, da ich sehe, daß verschiedene Reisende dergleichen große Melonen sehr angenehm gefunden haben.

In Paris hält man es für allgemein nachtheilig, daß die Gärtner, die sich mit dem Melonenbau abgeben, mehr darauf bedacht sind, um ihres Gewinnstes willen, recht große Melonen zu ziehen, und sie zu dem Ende übermäßig wässern, als daß sie den feinen Geschmack derselben befördern sollen. 44) Wer diese Melonen oft genießt, wird bald diese Frucht nicht mehr für etwas Leckerhaftes halten. Indessen giebt es gewisse Arten von Melonen, die sehr groß werden

41) *Celsii* hierobotan. T. I. p. 13.

*) Dies Wort bezeichnet den höchst angenehmen Geruch, von شمّ angenehm riechen. Spr.

42) Olearius a. B. S. 369.

43) *Raji* hist. plant. T. III. p. 333.

44) Ecole du jardin. potag. p. 220. 228.

und doch wohlschmeckend sind, wenn nämlich der Boden und das Klima ihnen günstig sind. Unter den köstlichen Melonen auf den amerikanischen Inseln sahe Labat so große, daß er in der Folge nirgends dergleichen wieder antraf, ausgenommen in Terni in Italien.[45] Bossu fand sie in Louisiana ungewöhnlich groß und doch wohlschmeckend.[46] Jürgen Andersen sahe große und süße Melonen in Mosul[47] und auf der Insel Zante sahe sie Chandler ebenfalls sehr groß und wohlschmeckend.[48] In Aleppo waren sie, nach Thevenots Bericht, ungemein lang und zuckersüß.[49] Radzivill erinnerte sich nirgends größere Melonen gesehen zu haben, als auf der Insel Cypern, wo sie fast drey viertel Ellen lang waren und vortrefflich schmeckten.[50] Bauhin sahe eine Melone aus Montbeliard, die eine Elle lang und krumm wie ein Horn war, dabey aber süß und lieblich schmeckte.[51] Indessen ist dies doch nichts gegen die Größe der Melonen, die Busbeq in Mingrelien fand, und die, wenn man seinen Berichten Glauben beymessen darf, eine Länge von 3 Schuh hatten, und sehr wohlschmeckend waren.[52] Olearius bekam in Moskwa eine Melone zum Geschenk, die 40 deutsche Pfund wog, und

45) Voyage en Espagne et en Italie T. VII. p. 97.
46) Voyage aux Indes occident. P. II. p. 19.
47) Orientalische Reisebeschreibung, S. 170.
48) L. c. p. 425.
49) l. c.
50) l. c. p. 147.
51) l. c.
52) *Busbequii* legation. turcic. epist. III. p. m. 162.

und sehr süß und gut war. [53] k) In Ispahan erlangen die Melonen oft eine Größe von 20 deutschen Pfunden: auch halten sie sich ein ganzes Jahr hindurch, wenn sie in wohl verschlossene Fässer gepackt und mit Schnee bedeckt werden. [54]

Ich weiß nicht, wie groß die Melonen in der Bukharey sind, und ob es mehrere Arten davon giebt, aber sie müssen zu den köstlichsten in der Welt gerechnet werden, da allenthalben ihrentwegen Nachfrage geschieht. — Hasselquist sagt von den gewöhnlichen ägyptischen Melonen, daß sie welker von Fleisch seyn und bey weitem nicht den lieblichen Geschmack haben, als die, die in Schweden aus Sibirischen Kernen gezogen werden. [55] Diese Bemerkung scheint dem Sibirischen Clima eine ausserordentliche Wärme beyzulegen, da die Melonen dort zu einer so vorzüglichen Güte kommen sollen. Indessen will Hasselquist damit unstreitig nur sagen, daß wir die Melonenkerne über Sibirien erhalten. Nach Sibirien kommen sie unstreitig aus der Bukharey: denn Perry sagt von einigen vortrefflichen Melonensorten, die er in Moskwa aß, und deren Geschmack er so herrlich fand, daß er glaubte nichts Leckerhafteres essen zu können, die Russen liessen sie sich aus der Bukharey über Sibirien kommen. [56] Dies stimmt auch mit der

53) L. c. p. 117.

k) Wahrscheinlich war diese große Melone, die Wassermelone, welche die Rußen Arbusen nennen. Im Morgenlande heißt die Art Karbus. F.

54) *Le Brun* voyage par la Moscovie en Perse et aux Indes orient. p. 229.

55) Iter Palæst. p. 491.

56) *Perry* état présent de la grande Russie p. 120.

Nachricht überein, die wir oben von dem Eifer' gaben, womit in Chorasan, einer an die Bukharey gränzenden Provinz Persiens, der Melonenbau betrieben wird. Die Einwohner der Bukharey treiben mit ihren Melonen auch starken Handel nach Indostan. [57]) Bernier sahe auf dem Obstmarkte zu Delhy eine große Menge der herrlichsten Melonen, die sich den Winter über hielten. Die Omrahs und Großen in Indostan kauften sie sehr begierig und zu ungemein hohen Preisen auf, weil es dort schwer hält, gute Melonen zu ziehen. [58]) An einem andern Orte erzählt er, [59]) daß die Gesandten der Usbekischen Tataren und der Bukharischen Nation, dem großen Mogol unter andern Geschenken auch verschiedene Kameel-Ladungen von den ausgesuchtesten Früchten, und unter andern vortreffliche Melonen mitgebracht hätten, und daß dem Mogol der letztere Artikel besonders willkommen gewesen sey. Du Halde spricht von einer Art Melonen, die aus Hami [1]) in der großen Tatarey komme, einen unvergleichlichen Geschmack habe, sich den Winter über halte, und auf den Tisch des chinesischen Kaisers komme. [60]) An einem andern

57) Schreiben an Herrn Colbert von der Größe des Reichs Indostan, S. 8.

58) L. c. T. II. p. 23.

59) L. c. T. I. p. 160.

1) Hami oder Chami heißt auch Kamul, Khamul Kamil, Hamil, und Came-xu. Siehe Forsters Geschichte der Entdeckungen im Norden, wo mehrere Nachrichten von dieser Stadt und Landschaft stehen; die zu der Provinz Tangut vor diesem gehörte.

F.

60) L. c. T. IV. p. 29.

andern Orte [61]) bestätigt er dies, und fügt hinzu, der Kaiser von Sina pflege, als auss ordentliche Gnadenzeichen, diese Melonen zu verschenken. — Unstreitig war es eine von diesen Melonen, die der russische Resident Lange, nebst andern Früchten in Peking vom Kaiser erhielt, und die er ganz ausserordentlich wohlschmeckend fand. [62])

Da ich jetzt nachsehe, wo dieses Hami, das Vaterland der schönsten Melonen, liegen kann, so finde ich daß der wahre Nahme Hhamil oder Khamil ist; und daß es zur kleinen Bukharey gehört. [63]) Auch Schwarz [64]) sagt, da er von den Melonen spricht, die der chinesische Kaiser dem russischen Gesandten verehrte, in dessen Gefolge er war, daß diese Frucht aus der Bukharey komme und in China für eine große Seltenheit gelte. Wir sollten uns hier zu Lande ebenfalls bemühen, Kerne von diesen auserlesenen Melonen aus ihrem wahren Vaterlande zu erhalten, weil sie in kalten sowohl als in heißen Ländern sehr leicht ausarten, und man also von den Kernen der hier zu Lande gebaueten Melonen schwerlich wieder gute Arten erwarten kann.

Wir kennen überdem die Spielarten der Melonen bey weitem nicht gehörig, wenn es vollends wahr

61) Epitre aux Iesuites de France vor den Lettres édifiant. T. XVIII. p. 35.

62) Journal der Reise nach China im veränderten Rußland, S. 85.

63) *Prevoſt* hist. génerale des voyages, T. VI. p. 456.

64) Kurze und wahrhafte Beschreibung der Reise von Petersburg aus bis die Hauptstadt Peking. Mscpt.

ist, was Cäsalpin behauptet, daß die Abarten derselben unzählig seyn. [65]) Auch hat kein Botanist seit Cäsalpins Zeiten unternommen, ein Verzeichniß dieser Abarten zu geben. Le Brun behauptet, daß es in Ispahan 25 und mehr bestimmte und nahmhafte Sorten gebe, wovon die meisten vortreflich seyn. Gmelin [66]) beschreibt kürzlich 15 Arten, die er an einem Orte in Gilan verkaufen sahe, von denen er auch Zeichnungen giebt. Ich zeichne unter diesen bloß zwey aus, nämlich Adschiselami und Kalagork. Die erstere ist länglicht, hellgrün, mit einem weißlichten Netze, rothem Fleische und einem balsamischen Geruch und vortrefflichen Geschmack. Die andere ist rund, mit tiefen Furchen versehen, und hat rothes Fleisch und einen trefflichen Geschmack.

Ich finde bey andern Schriftstellern noch verschiedene merkwürdige Spielarten genannt. Die sogenannte Kischmisch in Persien, ohne Kerne, ist sowohl frisch als gedörrt vortrefflich. [67]) Tavernier erwähnt einer angenehmen Melone, die so festes Fleisch hatte, als eine Renette, und die er in Yezd in Persien fand: [68]) de Maillet einer kugelrunden Art, mit grünem Fleisch, die er in Aegypten fand, und die ganz herrlich von Geschmack war. [69]) In Frankreich hält man die sogenannte Melon d'Avignon

65) De plantis L. IV. c. 5.

66) Reise durch Rußland, Th. III. S. 388.

67) Della Valle Reisebeschreibung in unterschiedliche Theile der Welt, Th. II. S. 46.

68) L. c. T. I. p. 116.

69) Descript. de l'Egypte, T. II. p. 101.

gnon oder St. Nicolas, die ein rothes, saftiges, zuckersüßes und weinartiges Fleisch hat, für die feinste Gattung.[70]) Richelet fand eine sogenannte brodirte Melone so außerordentlich lecker, daß er sie, un bon, un excellent, un divin Melon nannte.[71]) — Doch ich erinnere mich an die engen Gränzen meiner gegenwärtigen Untersuchung.

Cäsalpins Grundsatz, daß die Melonenarten sich noch immerfort vervielfältigen, erhält auch dadurch Bestätigung, daß wir wissen, wie sehr sie ausarten, wenn sie in ein unschickliches Klima verpflanzt werden. — Neulich wurde in Frankreich eine neue Erfahrung gemacht, die diesen Grundsatz ebenfalls mit beweisen hilft. Mallet erzählt,[72]) daß die Blüthe einer Kantalupe mit dem Blumenstaube einer nahe dabey stehenden Wassermelone befruchtet worden, es sey eine neue Abart daraus entstanden, die gelbes Fleisch, carminrothe Kerne hatte, und an vortrefflichem Geschmack alle Melonen übertraf, die Mallet in Amerika gegessen hatte. Das merkwürdigste dabey ist, daß die Kerne dieser neuen Melone wieder Früchte von derselben Art hervorbrachten. — Schließlich bemerke ich noch, daß keine Frucht sich so ungleich ist, und in ihrem Aeussern so wenig überein kommt. Auf einer und derselben Pflanze wachsen öfters Früchte, die ganz ungleich aussehen, und wenn sie auch ein völlig ähnliches Ansehen haben, dennoch sehr verschieden am Geschmack sind. Ein französischer Dichter, der die Unzuverlässigkeit der Freunde in unsern Tagen schil-

70) Ecole du jardin. potag. p. 221. 222.
71) Dictionnaire de la langue franç.
72) Journal de Paris. 1780. n. 288.

ſchildern wollte, konnte würklich kein treffenderes Gleichniß wählen, als das, was er von den Melonen entlehnte:

Les amis de l'heure préſente
ſont du naturel du melon:
il en faut goûter plus de trente,
avant que d'en trouver un bon.

Die Chate (Cucumis Chate L.) wird von einigen zu den Melonen, von andern zu den Gurken gerechnet, im Grunde ſteht ſie mitten inne. Haſſelquiſt nennt ſie regina cucumerum, und ſieht ſie für die trefflichſte Art der ganzen Gattung an, er hält ſie für die lieblichſte und erquickendſte, zugleich aber auch für die unſchädlichſte Erfriſchung, deren man ſich in der Hitze bedienen kann. Europäiſche Fürſten ſollten den Anbau dieſer Frucht veranſtalten, die gewiß verdiente auf ihre Tiſche zu kommen. [73]) Proſper Alpin lieferte [74]) von der Chate und Abdelavi verſchiedene Abbildungen: die eine iſt rauh und die andere glatt. Man glaubte daher, daß beides würklich verſchiedene Arten ſeyn, bis Forſkal [75]) lehrte, daß beide Abbildungen eine und dieſelbe Art, nämlich Cucumis Chate L. bezeichneten. Die Frucht iſt, nach ſeinem Berichte rauh, ſo lange ſie noch zart iſt, wird aber glatt, je reifer ſie wird. Alpin wußte dies nicht, rechnete alſo ſeine Chate, oder die unreife Frucht, zu den Gurken, Abdelavi aber, oder die reifere, zu den Melonen. Von der letztern behauptet er, ſie

73) Iter Palæſtin. p. 491.
74) De plantis Aegypti fol. 45. 46.
75) Flora Aegypt. arab. p. 168.

sie sey nicht so wohlschmeckend, und habe ein welkeres Fleisch als die Melonen; aber die erstere sey süßer und zarter als Gurken: sie werden auch in Aegypten häufig, sowohl roh als gekocht, gegessen, und selbst den Kranken, als unschädlich und heilsam, verordnet.

Dieses Gewächs wird in Aegypten sehr stark gebaut: man sieht ganze Felder davon voll: indessen kommt es nur auf solchem Boden fort, den der Nil vor kurzem überschwemmt und worauf er viel Schlamm zurückgelassen hat. Das Fleisch nähert sich der Melone, ist weder sehr wässericht, noch sehr süß, aber löscht den Durst auf eine sehr angenehme Art: doch kühlt sie nicht so stark, als die Wassermelone. Die Europäer sowohl als die Großen des Landes haben sie den ganzen Sommer hindurch auf ihren Tischen. De Maillet behauptet, diese Frucht sey so wenig süß, daß man sie zuckern müsse, wenn sie wohlschmeckend werden solle. Man könne, setzt er hinzu, ihre Reife dadurch beschleunigen, daß man sie auf einem Ende mit einem heissen Eisen brenne. Forskäl beschreibt die Art, wie man in Aegypten aus dieser Frucht ein sehr leckeres Getränk zu bereiten weiß. Man schneidet an dem Ende in die Frucht ein Loch, wenn sie noch am Stamme sitzt, steckt ein Stöckchen hinein, das man inwendig im Fleisch herumdreht, und verklebt hernach das Loch mit Wachs. Alsdann biegt man die Frucht herab, und begräbt sie sorgfältig in der Erde, damit sie nicht vom Stiel abbreche; so läßt man sie einige Tage liegen, nach deren Verlauf man das Fleisch in einen sehr delicaten Saft aufgelößt findet.

Cme-

Gmelin fand dies Gewächs auch in Sempalatnaja Krepost in Sibirien unter dem Nahmen der Kalmuckischen Gurken: diese Frucht hatte, wenn sie reif war, einen lieblichen Melonengeruch, und einen weit angenehmern Geschmack als alle Melonen, die er je gekostet hatte. [76]) Ammann beschreibt zwey Arten davon, deren eine einen, die andere oft anderthalb Fuß Länge hat, und unreif wie Gurken gegessen werden kann, mit denen sie viel Aehnlichkeit im Geschmack hat, aber in der Reife giebt sie keiner Melone weder im Geruch, noch im Geschmack nach. Die erstere steht an Geschmack und Festigkeit des Fleisches zwischen einer Melone und einer Renette. [77]) Diese wohlschmeckenden aromatischen Gurken werden von den Kalmuckischen Karavanen, als Handelswaare, in lange Streifen geschnitten, getrocknet und zusammen geflochten, nach Sibirien gebracht. Sie scheinen eine besondre Spielart der ägyptischen Chate oder Abdelavi zu seyn, doch sind sie weit süßer als diese. [78])

Die Gurken sind in den Morgenländern überhaupt so süß und lieblich, daß man sie roh, wie Aepfel, selbst ungeschält essen kann. Dies thun nicht allein die Eingebohrnen sondern selbst die Europäer. [79]) D'Arvieux bekam dergleichen in Haleb, und Forskäl fand in Aegypten eine Art, runder, süßer Gurken, die

76) Reise durch Sibirien, Th. I. S. 222.

77) *Ammanni* stirp. rarior. in imperio Rutheno sponte provenient. icones et descript. p. 9.

78) Sammlung russischer Geschichte B. III. S. 611.

79) *Thevenot.* l. c. p. 49.

die er Cucumis angulosus nannte. [80]) Wenn Tavernier sagt, daß die Gurken im Morgenlande, wie eine Delice, roh und ungeschält, gegessen werden, und allezeit gut bekommen, so scheint er von gewöhnlichen Gurken zu sprechen. [81])m) In Asien, setzt er hinzu, machen die Gurken drey bis vier Monate lang, die gewöhnliche Kost des gemeinen Mannes aus, und wenn ein Kind zu essen verlangt, so speiset man es gewöhnlich mit Gurken ab. Belon wurde von dem Befehlshaber auf Lemnos mit rohen Gurken und Salz dazu, bewirthet. [82]) Die Gurken sind dort, sagt er, so wohlschmeckend, als man es sich kaum vorstellen kann: man ißt sie mit Brodt, ohne Bier und Essig. Hat man einen Freund im Garten bey sich, so kann man ihm mit eben dem Wohlstande Gurken vorsetzen, als bey uns Aepfel oder Birnen. In Kom in Persien sah Olearius eine Art dicke und krumme Gurken, die drey Viertelellen lang war, und roh mit Salz gegessen wurden. [83]) Die Benianen essen die Gurken

80) D'Arvieux merkwürdige Nachrichten, Th. VI. S. 387. *Forskål* l. c. p. 168.

81) Relation de l'inter. du Serrail du Grand Seigneur p. 555. 556.

m) Ueberhaupt sind die ganz kleinen rohen Gurken, mit der Rinde, in Salz und Pfeffer getunkt, ein weit gesunderes Essen, als die geschälten und ausgepreßten, ihres Saftes beraubten Gurken, aus denen man Salat macht. F.

82) Observations de plusieurs singularités etc. p. 63.

83) L. c. T. II. p. 5.

ken so häufig, als wie die Aepfel, ohne daß sie Uebelkeit darauf empfinden.

Die Wassermelonen (Cucurbita citrullus L.) gerathen in unserm nordlichen Klima zwar nicht so, daß sie den angenehmen Wohlgeschmack bekämen, der sie zu einer der treflichsten Erfrischungen für das arme Volk in heißen Klimaten macht, das sonst in einigen Ländern vor Hitze ersticken und vor Durst verschmachten würde.

Es giebt Wassermelonen mit weissem und rothem Fleisch: Letzteres hat in heissen Ländern oft eine wahre Scharlachröthe. Gewöhnlich sind sie kugelrund, indessen giebt es auch eine länglichte Gattung, die Valentyn auf dem Kap, zwey bis drittehalb Fuß lang sahe. [84]) Rumphius fand sie in Ostindien oft so groß, daß an zwey derselben ein Mensch genug zu tragen hatte: er sahe einige mit rothem, andere mit weissem Fleische, und schmalen hellbraunen Kernen. [85]) Gumilla sahe am Oronoko Wassermelonen von vortrefflichem, honigsüßem Geschmacke, die eine härtere Schaale als die gewöhnlichen, und runde Kerne von der Größe und Schärfe des Pfeffers, hatten. [86]) Wenn diese nicht eine besondere Art ausmachen, so sind sie doch eine besondere Spielart.

Als Shaw aus England in die Barbarey gekommen war, und dort die vortrefflichen Wassermelonen gesehen hatte, meinte er, sie könnten in Nordländern

84) Oud en nieuw Oost-Ind. D. III. Afd. 1. p. 253.

85) Herbar. Amboin. T. V. p. 400.

86) L. c. T. III. p. 175.

dern keine sonderliche Güte erlangen. [87]) In Frankreich, wenigstens im nordlichen Theile, sind sie auch eben nicht vorzüglich. [88]) De la Caille fand diese Frucht auf dem Cap bloß erträglich. [89])*) Wenn Jemand nur die schlechtern Arten von Wassermelonen gekostet hat, aus denen man sich nicht viel machen kann, so wird er leicht ein solches Vorurtheil gegen diese Frucht fassen, daß er auch die besten Arten verwirft; daher konnte Labat sich nur mit Mühe an die Wassermelonen auf Martinique gewöhnen. [90]) Skippon fand die Wassermelonen in Florenz wässericht und widerstehend, wenn man nicht daran gewöhnt sey: sie müßten indessen nicht so übel seyn, da selbst Frauenzimmer sie mit Begierde aßen, und griechischen Wein dazu

87) L. c. T. I. p. 290.

88) *Davis* history of the Caribby-Islands p. 66.

89) L. c. p 292.

*) Am Olifants-Rivier fand Thunberg die afrikanische Wassermelone, deren Wurzel kugelrund war, eine Viertelelle im Durchmesser hielt, und so hart, wie eine gewöhnliche Rübe war. Sie war gelblich von Farbe, und wurde von den Hottentotten ungemein begierig gegessen. Sie schien ihm zu der Gattung der Ceropegia oder Periploca zu gehören. — Diese muß mit der asiatischen Wassermelone nicht verwechselt werden, wovon im Texte die Rede ist, und die Thunberg an einem andern Orte so beschreibt, wie sie im Texte geschildert wird. S. *Resa uti Africa och Asia* D. II. p. 168. 169. 308. 309.

Spr.

90) Voyag. aux Isles de l'Amerique T. I. p. 87.

dazu tranken.[91]) Es war ein verkehrter Geschmack, vermöge dessen der Soldat Langhans die Wassermelonen in Batavia widrig fand, ungeachtet sie den Durst löschten.[92])

Man findet eine besondere Einhelligkeit bey Reisenden, in Rücksicht des Ruhmes, den diese Frucht in wärmern Ländern erlangt hat. Wir wollen sehen, wie sich einige darüber äussern. In Indien, sagt Rumphius, werden die Wassermelonen für besser gehalten, die ein hochrothes Fleisch haben, als die mit einem weißen Fleische: jene sind daher die gemeinsten: ihr Fleisch ist süß und wässericht, von einem sehr angenehmen Geschmack.[93]) In Amadabat fand Ovington sehr große und wohlschmeckende:[94]) Auf Zeylan haben sie einen Muskatengeschmack, und man ißt sie, wie Aepfel.[95]) Tavernier bekam vom Könige in Bantam ganz zuckersüße und inwendig scharlachrothe Melonen.[96]) Auf der Insel Formosa (oder Tayovan) sind sie süß und schön, doch mit denen nicht zu vergleichen, die man in Fernambuco in Brasilien findet.[97]) In Rio de Janeiro sind sie vortrefflich und etwas angenehm säuerlich.[98]) In Gereges in Afrika fand sie Brue inwendig hochroth, ganz

91) *Churchill* T. VI. p. 654.

92) Ostindische Reise, S. 231.

93) L. c. p. 400.

94) L. c. T. II p. 5.

95) Biervilla's Reise nach der Malabarischen Küste S. 112.

96) Voyag. en Turquie T. I. p. 536.

97) Lettres édifiant. T. XIV. p. 26.

98) *Hawkesworth* l. c.

ganz zuckersüß, erfrischend und unschädlich. [100]) Am Gambia halten sie 50 bis 60 deutsche Pfunde am Gewicht, haben ein glänzend rothes Fleisch und einen ungemein zuckersüßen Geschmack. [1]) Die Wassermelonen in Marokos schienen Höst noch die amerikanischen an Süßigkeit und vortrefflichem Geschmack zu übertreffen. [2]) In Minorka sind sie so kühlend und wohlschmeckend, daß man sie nicht genug empfehlen kann. Dabey beschweren sie den Magen gar nicht, wenn man gleich viel davon ißt, [n]) die Spanier geben sie selbst Kindern, die das Fieber haben. [3]) Auf Maltha [4]) und in Kahirah [5]) sind sie vortrefflich.

100) *Labat* relat. de l'Afrique occident. T. V. p. 24.

1) *Demaner* l. c. T. II. p. 78.

2) a. B S, 288.

n) In Rußland sind die Wassermelonen oder Arbusen vortrefflich. Die größesten sind 10 bis 15 Pfund schwer. Die Art mit rothem Fleische schien mir die angenehmste zu seyn. Ich habe mit meinem Sohne zuweilen 7 bis 8 Stück in einem Tage verzehrt, ohne die geringsten übeln Folgen davon zu verspühren. Die Wassermelonen am Vorgebirge der guten Hoffnung, auf Madeira und in den Azorischen Inseln schienen mir nicht so gut zu seyn wie die Astrakanischen. Eben so schienen mir die Kapischen Melonen von keinem sonderlichen Werthe zu seyn; jedoch die Melonen in Madeira waren erträglich.

S.

3) *Armstrong* history of the Island Minorca. p. 180.

4) Du *Mont* voyage du Levant. p. 150.

5) C. D. S. M. Nouv. voy. de Grèce, d'Egypte p. 102.

In Smyrna sind sie höchst lecker und so unschädlich, daß sie in hitzigen Krankheiten empfohlen werden. [6]) In Constantinopel sind sie ebenfalls äußerst angenehm und unschädlich. [7]) Auf dem Felde Saron wachsen sie bis zu 10 Pfund am Gewicht, sie sind ohne Widerrede die schönsten in ganz Palästina. [8]) In Aleppo haben sie ein hochrothes und zartes Fleisch, das sich in ein sehr süsses Wasser, von einer ungemein kühlenden Eigenschaft auflößt. [9]) Sie erlangen eben dort eine vorzügliche Güte. [10]) In Armenien sind sie so saftig, daß die Hälfte verlohren geht, wenn man, wie in einen Apfel, hinein beißt. [11]) In Kauvrestan haben sie ein hochrothes, zuckersüßes Fleisch, und sind die schönsten in ganz Persien. [12]) Die allerleckersten Arbusen oder Wassermelonen sollen in der großen Bukharey oder Khuaresm gefunden werden: sie haben ein festeres Fleisch und einen angenehmern Geschmack als die Melonen. [13]) Nach Bells Urtheil aber sollen in Astrakan die schönsten Melonen zu Hause seyn. [14]) Hanway verglich sie mit den Por-

6) Chandlers Reisen in Klein-Asien, S. 96.

7) De *Mirone* l. c. T. I. p. 161.

8) Mémoires des Iesuit. dans le Levant T. V. p. 29.

9) D'Arvieux Merkwürdige Nachrichten, Th. VI. S. 357.

10) *Russel's* natural history of Aleppo p. 25.

11) *Tournefort* l. c. T. III. p. 193.

12) *Tavernier* l. c. T. I. p. 782.

13) *Abulgasis* hist. générale des Tatares. p. 632.

14) l. c. T. III. p. 46.

Portugiesischen.[15]) Aber Perry hielt dafür, daß sie die europäischen an Güte übertreffen.[16]) Le Brun fand sie außerordentlich schön und besser als alle persischen Melonen.[17]) An einem andern Orte heissen sie bons par excellence.[18]) Strahlenberg behauptet,[19]) daß die Wassermelonen in Astrakan, Azow und Kiow ungemein saftreich sind, und im Munde schmelzen, ohne daß man sie kaut, daß sie eine sehr liebliche Süße haben und gesund sind. Chappe fand sie in Kasan eben so vortrefflich.[20])

Wie sehr diese Frucht den Durst löscht, sieht man unter andern daraus, daß d'Arvieux unter den Beduinen fast einen ganzen Monat zubrachte, ohne einen Tropfen Wasser zu kosten, da dort ein Ueberfluß von vortrefflichen Wassermelonen war.[21]) Man kann diese Frucht als Getränk ansehen, wenn man ein Loch hinein schneidet, und den Saft auslaufen läßt. So bedient man sich in Aegypten der Wassermelonen nicht allein zur Löschung des Durstes, sondern sie machen auch den größten Theil der Nahrungsmittel

15) Beschreibung seiner Reisen durch Rußland und Persien, Th. I. S. 87.

16) l. c. p. 119.

17) Voyage par la Moscovie en Perse T. I. p. 94.

18) Voyage au Nord T. X. p. 246.

19) Nord- und Östlicher Theil von Europa und Asien S. 318.

20) l. c. T. II. p. 244.

21) Voyage dans la Palestine, publ. par de la *Roque* p. 47.

aus. [22]) Auch die Kerne werden gegessen: [23]) die afrikanischen Neger rösten und essen sie dergestalt. [24]) *)

Die Vorsehung scheint diese Frucht allein für heisse Länder bestimmt zu haben, und es ist wahrscheinlich, daß sie aus denselben herstammt, und sich nachher nur weiter ausgebreitet hat. Auch nennen sie die Perser Hindnanen. [25]) **)

Auch in Syrien werden die Wassermelonen unter allen Früchten am meisten geschätzt, besonders die mit rothem Fleische, die sich auch den Winter durch halten sollen. [26]) Bosmann versichert, daß sie in Guinea leckerer sind, als Ananas. [27])

Von

22) *Hasselquist.* l. c. p. 489.

23) *Rumph.* l. c.

24) *Brue* l. c.

*) Vermuthlich sind die afrikanischen Wassermelonen, von denen ich oben Nachricht gegeben habe, gemeint. Spr.

25) Olearius a. O S. 430.

**) Selbst die Araber nannten in den ältern Zeiten die Angurien, indianische Melonen. So kommt beym Serapion und Ebn Sina بطيخ هندي (indianische Melone) als Synonym von بطيخ رقي (Wassermelone,) von der Wurzel رقّ (der Strom ist ausgetreten) vor. Spr.

26) Rauwolfs Reise in die Morgenländer, S. 73.

27) Voyage de Guinée p. 317.

Von den Melonen wende ich mich zu der Papaya (Carica papaya L.) weil sie mit den Melonen viel Aehnlichkeit in Rücksicht des Aeussern und des Geschmacks hat: doch kommt sie an Güte den edlern Melonenarten nicht gleich. Diese Baumfrucht hat gemeiniglich ein weiches und süßes Fleisch, das für den Geschmack einiger Menschen zu wenig reizend ist, aber meistens hat man es doch so angenehm gefunden, daß man es mit Vergnügen genoß. Viele Reisebeschreiber haben diese Frucht als einen wahren Leckerbissen geschildert: de la Flotte [28]) und de la Lane [29]) rechnen die Papaya zu den vorzüglichen indianischen Früchten.

Sie kommt in den heissen Klimaten ungemein leicht fort, und ist daher in beiden Indien sehr gemein: sie hat das gleiche Schicksal mit allen Dingen, die in grosser Menge vorhanden sind, daß sie nämlich nicht geachtet wird. Linschoten erzählt, wie viel man aus der Papaya gemacht, da sie zuerst aus Amerika nach Ostindien kam, daß sie aber nachher wenig mehr geachtet, als sie so sehr allgemein bekannt geworden sey. [30]) Marcgrav bezeugt, daß sie in Brasilien noch weniger geschätzt werde, weil sie so sehr gemein sey. [31])

Das abweichende Urtheil der Reisenden über den Geschmack der Papaya scheint schon anzuzeigen, daß es viele Spielarten derselben geben müsse. Außer der

28) Essai historique sur l'Inde p. 536.

29) Lettres édif. et curieuses l. c.

30) l. c. p. 24.

31) Hist. rer. natur. Brasil. p. 193.

Posapoſa, deren Geſchmack Feville'e als ſüßliche beſchreibt, 32) finden wir keine beſondere Art der Carica genannt. — Von der Papaya in Guinea ſagt Smith, daß ſie faſt ganz geſchmacklos ſey: 33) Phil. a. S. Trinitate 34) behauptet, daß ſie dieſen faden Geſchmack nur im Anfange habe, nachher aber an Süßigkeit zunehme: doch fand Valentyn dieſe Frucht fade ſüßlich. 35) Du Tertre ſagt ebenfalls von derſelben, daß ſie die Größe einer Fauſt erreiche, ſolches Fleiſch wie Melonen und einen faden ſüßlichten Geſchmack habe. 36) Ulloa erwähnt einer Art, die ein weißes, faſeriges Fleiſch und einen ſäuerlichen Geſchmack habe. 37) Fermin gedenkt dagegen einer andern Art, deren Fleiſch goldgelb, von gutem Geſchmacke, aber etwas ſtark kühlend ſey. 38) Die Meriaen legt eben dieſer Frucht einen angenehmen Geſchmack bey, und ſagt, daß ſie im Munde faſt zerſchmelze. 39) Wilſon fand die Papaya ſehr wohlſchmeckend. 40) Tavernier nennt die, welche er in Tunquin aß, köſtlich von Geſchmack. 41) Eben dies

Ur-

32) Hiſtoir. des plantes medic. T. III. p. 52.

33) Voyage de Guinée T. II. p. 66.

34) l. c. p. 356.

35) l. c. p. 170.

36) Hiſt. des Antilles, habitées par les François, T. II. p. 187.

37) L. c. T. I. p. 67.

38) L. c. T. I. p. 185.

39) Voortteeling en wonderbarl. Verwandel. der Surinaemſche Inſecten, p. 40.

40) *Purchas* Pilgrims, T. IV. p. 1264.

41) Recueil de pluſieurs relations etc. p. 175.

Urtheil über eine afrikanische Gattung finde ich anderwärts. [42]) Proyart fand sie in Loango zuckersüß und angenehm. [43]) Kircher erwähnt einer sehr süßen Gattung, die wegen ihrer Weichheit mit Löffeln gegessen werden kann. [44]) Eine ähnliche sehr süße Art kommt in Surinam, [45]) auch in Angola [46]) vor.

Man ist nicht einig, mit welcher Art von Früchten die Papaya die meiste Aehnlichkeit habe; mehrentheils vergleicht man sie mit den Melonen. [47]) J. Gesner weiset ihr in Rücksicht des Geschmacks eine Stelle zwischen den Feigen und Melonen an. [48]) Nach Oldendorps Urtheil [49]) kommt sie im Geschmack ziemlich mit dem Mohrrüben überein, nur daß sie viel weicher, zarter und süßer ist. An einem andern Orte [50]) wird sie mit den Birnen verglichen. Diese Un-

42) Voyages aux Côtes de Guinée et en Amer. par N. p. 299.

43) L. c. p. 26.

44) China illustrata p. 186.

45) I. D. *Hl.* Beschryvinge van de Volkplant. Zurinam p. 222.

46) *Zucchelli* l. c. p. 153.

47) *Pyrard* l. c. P. III. p. 20. — *Gumilla* L. c. T. III. p. 201. — *Gemelli Carreri* L. c. p. 212. — *Churchill's* Collect. T. VI. p. 124. — *Marcgrav* L. c. p. 103. — M. W. Descript. of the Musqueto Kingdom in *Churchill's* Collect. T. VI. p. 310. — *della Valle* T. IV. p. 48.

48) L. c. P. 101.

49) a. B. Th. I. S. 181.

50) Lettres édifiant. et curieuf. T. X. p. 399.

gleichheit in der Beurtheilung des Geschmacks kann eines Theils von dem Unterschied der Spielarten, andern Theils aber auch von dem Gutdünken der Personen abhängen, die sie kosteten.

Selbst die gemeinen und nicht so leckern Arten dieser Frucht findet man doch so gut von Geschmack, daß sie, besonders in Jamaica, [51]) mit Wohlbehagen gegessen werden. Gesner [52]) giebt sie als die gemeinste Speise der Indianer an. Die Europäer in Indien finden sie sehr wohlschmeckend, besonders die Portugiesen. Die portugiesischen Jesuiten haben einen so großen Geschmack daran gefunden, daß sie sie täglich aßen; deswegen heißt diese Frucht auch bey einigen die Jesuiter-Melone. [53]) Man kocht auch die Papaya sehr häufig, und dann soll sie besser schmecken, als roh. [54]). In Brasilien kocht man sie bald allein, und bald mit Fleisch. [55]) Die Franzosen kochen sie grün in der Suppe. [56]) An vielen andern Orten kocht man sie, wenn sie noch halbreif ist, wo sie denn, wie die besten Rüben, schmeckt. [57]) Ich weiß nicht, ob Smith reife oder unreife Papaya's meint, wenn er sagt, daß sie in Guinea mit Butter und Pfeffer zu gesalzenem Fleische gegessen werden. [58]) Die Europäer, sagt er, pflegen sie mit Limoniensaft

und

51) *Browne* l. c. p. 360.
52) l. c.
53) Histoir génér. des voyages T. XI. p. 658.
54) Oldendorp. a. O.
55) *Marcgrav.* l. c.
56) *Loyer* l. c. p. 197.
57) *Merian* l. c.
58) l. c.

und Zucker zu essen, auch backen sie diese Masse, wie eine Pastete, im Ofen, wo sie dann wie eine Apfeltorte schmeckt.

Meisterhaft ist die Abbidung der Papaya beym Ehret [58]) und Trew. [59])

Eine besondere Spielart findet man auf der Insel S. Croix; sie ist gelb mit grünen Streifen (ränderne) sehr wohlschmeckend, und hat ein so festes Fleisch, daß man sie, wie die Melonen, in Scheiben schneiden kann. Sie ist so groß, wie die größten französischen Melonen, und übertrifft alle übrigen Gattungen der Papaya. Man fand sie zuerst allein auf dieser Insel. Als aber die Franzosen von den Engländern vertrieben wurden, verpflanzten sie sie nach Guadeloupe, und von da ist sie noch weiter ausgebreitet worden. [60])

Feigen (Ficus Carica L.) haben solche Leute immer gern gegessen, die das Süße lieben. Sind die Arten gut und haben sie ihre gehörige Reife erlangt, die sie freylich in kalten Klimaten nicht so leicht erhalten, so sind sie auch eine wahre Leckerey. — Du Hamel [61]) zählt dreißig besondere Arten von Feigen, die im südlichen Europa wachsen, und beschreibet einige davon. *) Frisch sind sie sehr wohlschmeckend,

53) Plantae et papil. rarior. tab. 3.

59) Plantae selectae, pictae ab *Ehret*. Dec. I. tab. 7.

60) du *Rochefort* hist. natur. et morale des Antilles p. 66. du *Tertre* L. c. T. II. p. 188.

61) Traité des arbres fruit. T. I. p. 210.

*) Auch beym Tournefort (Instit. rei herbar. T. I. 662.) findet man die Abarten aufgezählt. Spr.

ckend, aber getrocknet gesunder: [62]) die an der Sonne getrockneten haben einen bessern Geschmack als die man im Ofen dörrt, wie es z. B. im Archipelagus geschieht. [63]) Die großen, gelben oder violetfarbenen sind bey weitem nicht so angenehm von Geschmack, als die kleinern Marseille-Feigen, die in Körben gepackt, zu uns kommen. [64]) Die kleinen gelben aus der Provence und aus Italien sollen alle andre an Güte übertreffen. [65]) — Daß übrigens in recht warmen Sommern die Feigen selbst in Holland zur gehörigen Reife gelangen können, sehe ich daraus, daß dem K. Karl V. im Jahr 1540. zu Zirikzee in Zeeland frische Feigen gebracht wurden, die, nach des Kaisers Versicherung, selbst den spanischen nicht nachgesetzt werden konnten. [66])

Aber in den Ländern am mittelländischen Meere erreichen sie ihre größte Vollkommenheit, und alle Reisende kommen darin überein, sie in diesen Ländern ganz vortrefflich zu finden. Eine französische Dame, die in Spanien reisete, fand sie dort ungemein wohlschmeckend. [67]) Carter meinte, die Feigen um Malaga überträfen alle europäischen an Güte. [68]) Die Feigen in der Provence sind weit besser als die von den Inseln des Archipelagus. [69]) Nach Tourne-

forts

62) Zückert a. B. S. 169.

63) *du Hamel* l. c. p. 217.

64) *Linné* amoenit. academ. T. I. p. 45.

65) *Bauhin* l. c. T. I. p. 133.

66) *Lemnii* herbar. bibl. expl. fol. 50.

67) Relat. du voyage d'Espagne 1691. T. I. 114.

68) L. c. p. 367.

69) C. D. S. M. Voyage de Gréce. préf. p. 13. 28.

forts Urtheil wachsen um Marseille die allerbesten.[70]) Unter den italiänischen hält man die von Pesaro für die vorzüglichsten: aber Ray fand sie überall in Italien sehr delicat, in so fern sie ihre gehörige Reife erlangt haben:[71]) er verglich sie mit der besten Marmelade. Brydone fand einen besondern Wohlgeschmack an den Feigen, die auf dem Berge Aetna in Sicilien wachsen: sie waren sehr groß und ungemein zart:[72]) auch Pilati hält eben diese für die größten und zartesten auf der ganzen Insel,[73]) Labat macht keinen Unterschied unter den sicilianischen Feigen, sondern hält sie überhaupt für die leckersten unter allen.[74]) Du Mont schätzte die Feigen von der Insel Maltha am höchsten.[75]) Browne fand sie in Thessalien am größten und wohlschmeckendsten.[76])

Athen war im Alterthum schon dafür bekannt, daß es vortreffliche Feigen hervor brächte: Lynceus und Antiphanes zogen sie allen übrigen vor.[77]) Pococke fand die Feigen auf der Insel Myconе vorzüglich gut.[78]) de la Mottraye meinte die besten

Feigen

70) L. c. T. I. p. 19.

71) Observat. made in a journey through the Low-Countries etc. p. 436.

72) L. c. T. p. 127.

73) Voyag. en différens pays de l'Europe T. II. p. 290.

74) Voyag. en Espagn. et en Italie. T. V. p. 193.

75) L. c. p. 150.

76) Reisen durch die Niederlande, Deutschland, u. s. f. S. 144.

77) *Athenæi* Deipnosoph. Lib. XIV. p. 485. 486.

78) L. c. T. VI. p. 276.

Feigen in der Türkey wachsen auf der Insel Tenedos: [79]) und die schönsten im Archipelagus auf der Insel Mitylene [80]) *) Nach Tournefort hingegen müssen sie auf der Insel Milo gesucht werden. [81]) Die Feigen in Smyrna verdienen, nach Chandler, einen besondern Vorzug. Die syrischen Feigen um Sayd oder Sarepta sind noch weit schöner als die von Marseille. [82]) In Kahirah sind sie vortrefflich, und die alexandrinischen bewunderte de Maillet: [83]) — die Feigen in der Barbarey müssen den europäischen noch vorgezogen werden: man kann aber nicht bestimmen, worin eigentlich der Vorzug besteht. [84]) Madame Worthley Montague fand die Feigen in Tunis so vortrefflich als möglich [85]) und in Marokos bekam Höst unvergleichliche Früchte dieser Art. [86])

Auch in noch wärmern Ländern giebt es vortreffliche Feigen. In Surinam sind sie sehr wohlschme-

79) Voyages en Europe, Asie & Afrique, T. I. p. 431.

80) L. c. p. 198.

*) Auch auf Naxos. „Là, non loin des bords „charmans du Biblinus, mûrissent en paix ces „figues excellentes, que Bacchus fit connaître „aux habitans de l'île.„
Voyage d'Anacharsis T. VII. pag. 75. ed. Deux-ponts. Spr.

81) L. c. p. 188.

82) d'Arvieux merkwürd. Nachr. Th. I. S. 302.

83) L. c. p. 107.

84) *d'Aviry* descript. de l'Afr. p. 39.

85) Lettres pendant ses voyag. T. II. p. 163.

86) a. B. S. 268.

schmeckend, ungemein groß, von innen und aussen blutroth. [87]) Auf Jamaika sind sie glänzend und delicat, und werden daher auch sehr geschätzt. [88]) Zu den besten Früchten in Tunquin soll auch eine Gattung rother Feigen gehören, die auf die vornehmsten Tische in Paris aufgetragen werden können. [89]) Auch giebt es dort eine Art, die an Gestalt und Geschmack mit den Feigen in der Provence übereinkommt, aber darin verschieden ist, daß sie nicht auf den Zweigen, sondern auf dem Stamme des Baums selbst wachsen. [90]) Sonderbar ist es, daß die Feigen, die die Portugiesen ehedem nach Japan brachten, itzt dort besser gerathen als in Portugall selbst. [91]) *) o)

Man hat von je her den Feigen einen vorzüglichen Platz unter den Leckereyen angewiesen. Alexis sagt beym Athenäus, [92]) daß die Feigen eine Götterspeise seyn. Pierius wollte aus einer alten Münze beweis-

87) *Fermin* l. c. T. I. p. 178.

88) Browne a. B. S. 109.

89) Lettres édif. et cur. T. XXX. p. 51.

90) Eben das. p. 52.

91) van Goch gegenw. Staat von Japan, S. 136.

*) In Japan hält man die Feigen für etwas sehr köstliches, sie werden nebst andern Kostbarkeiten Leuten zum Geschenk gemacht, die man sich verbinden will. *Thunbergs* Reis T. III. p. 147. Spr.

o) Auf der Insel Madeira und auch am Vorgebirge der guten Hoffnung werden Feigen gezogen. Ich habe beide geschmeckt, und mir schienen die erstern besser zu seyn. Allein da ich überhaupt diese Frucht nicht sehr liebe, so war es bloße Neugierde, die mich antrieb sie zu essen. F.

92) l. c. p. 57.

beweisen, daß Nektar und Ambrosia der Alten nichts anders seyn als Feigen.[93] — Es ist bekannt, daß die vortrefflichen Feigen in Athen für den Xerxes mit ein Beweggrund zu seinem feindlichen Einfalle in Griechenland waren.[94] *) Ein König in Indien soll eine Gesandschaft nach Griechenland abgeschickt haben, um Feigen und süßen Wein aufzukaufen[95]: die Ausfuhr der guten Feigen aus Athen war indessen verbothen.[96]

Da Moses den Israeliten eine recht angenehme Idee von dem Lande machen wollte, das sie zum Antheil erhalten sollten, führte er unter andern auch an, daß es dort vortreffliche Feigen gebe.[97]

Sie sind auch ungemein nährend: verschiedene Vögel und andere Thiere werden bey dem Genuß derselben sehr fett. Die elenden Wächter in den Weingärten des südlichen Europa leben zwey Monate lang im Jahre von bloßen Feigen, nebst etwas Brodt, und nähren sich sehr gut dabey.[98] Ebn Sina getraute sich zu behaupten, daß die Feigen stärker nährten, als irgend eine andere Frucht. Das gemeine Volk auf den Inseln des Archipelagus bedient sich derselben als seiner vornehmsten Speise.[99] Die Türken

93) *Zaccagnii* notabil. medic. p. 112.

94) *Athen.* l. c. p. 485.

*) Voyage d'Anacharsis, T. III. p. 38. ed. Deux-ponts. Spr.

95) l. c. p. 486.

96) l. c. p. 57.

97) 5 B. Mos. VIII, 8.

98) *Linné* l. c. p. 47.

99) *Vogel* histor. mat. med. p. 249.

Türken machen ein Gemüse aus dieser Frucht, wozu sie Brodt essen. [100]) An allen Orten im südlichen Europa sind die Feigen ein gewöhnliches Nahrungsmittel des gemeinen Mannes, und werden sowohl frisch als gedörrt genossen. [1]) In der Provence und Italien ißt man Feigen und Salz zum Frühstück. [2]) Eine Zeitlang war es auch in England Gebrauch, daß man, um einen Freund zu bewirthen, ihm frische Feigen mit Salz und Pfeffer, und ein Glas Wein dazu, vorsetzte. [3]) p)

Ich

100) *Busbeq.* Epist. 1. p. 68.

1) *Geoffroy* L. c. T. III. p. 114.

2) *Linné* l. c.

3) *Parkinson* garden of flowers p. 567.

p) Die Feigenbäume gehören, wie es den Pflanzenkennern bekannt ist, zu einer ganz besondern Art von Gewächsen (Polygamia Trioecia). Es giebt Bäume, welche blos männliche Blumen tragen, diese nannten die Griechen ερινος, die Römer caprificus. Die zweite Art trägt blos weibliche Blumen, die heissen συκη und ficus. Die dritte Art trägt auf demselben Baume, männliche und weibliche Blumen, diese Art hieß bey den Griechen ερινο-συκος. Was wir die Frucht der Feige nennen, ist der Blumenstuhl (receptaculum). Die Feigen haben oben an der Spitze eine Oefnung, in welche kleine Insekten aus dem Gallinsekten-Geschlechte (Cynips Psenes L.) hineinkriechen und ihre Eier legen, welche zu Maden werden, und die zuletzt nach der letzten Verwandlung geflügelt herauskriechen. Finden sich nun die weiblichen Feigenbäume in der Nähe, so kriechen die geschwängerten Weibchen des cynips (oder wie die Griechen es nannten ψηνες und die Las-

teiner

Bayerische Staatsbibliothek MÜNCHEN

Ich komme nun zu einer Frucht, die in China von der Größe eines Apfels und von hellrother Farbe gefun-

teiner culex ficarius) in die weibliche Blüthe oder die Frucht der Feige, und legen da ihre Eyer hinein. Durch den Stich des Weibchens in die Substanz des Blumenstuhls, wird die Feige eher reif, und fällt auch nicht ab, denn wenn das nicht geschieht, so fallen von den unreifen Feigen (ὀλυνθοι auf Griechisch) mehr als $\frac{10}{11}$ ab. Die alten Griechen wusten schon etwas von der Art wie die Gallinsekten zur Reifung der Feigen beytrügen, denn schon Herodot sagt B. I. Kap. 193. daß man um Babylon herum, es mit den männlichen Datteiblüthen eben so mache, wie in Griechenland mit den Feigen. Wenn man nämlich die männliche Blüthen tragenden Bäume nicht in der Nähe der weiblichen fand, schnitte man die männliche Blüthen mit den Zweigen ab, und hing sie über und an den weiblichen Bäumen auf. Die mit dem Blumenstaube bedeckten Insekten, krochen in die weiblichen Blumen hinein und befruchteten so die weiblichen Blüthen. Diese Befruchtung verhinderte das Abfallen der Feigen, so wie der Stich die Reife beförderte. Diese Behandlung hießen die Griechen ἐριναζειν, und bey den Römern hieß sie caprificatio. Theophrast. hist. plantar., L. II. c. 9. p. m. 112. so wie Plin. hist. nat. l. XV. c. 19. oder 21. handeln weitläuftig davon und in neueren Zeiten hat Tournefort Voy. au Levant. T. II. pag. 23 — 26. die neue Caprification der Griechen beschrieben, wie sie auf der Insel Zia, dem Ceos der Alten getrieben wird. In der Provence trägt ein Baum ohne Caprification nie mehr als 25 Pfund Feigen. In den Inseln des Archipelagus aber bis 280 Pfund, also beinahe 12 mahl mehr. Im Archipelagus aber muß man die Feigen im Ofen trock-

nen,

Bayerische Staatsbibliothek MÜNCHEN

gefunden wird. Nach du Halde's unvollkommener Beschreibung wissen wir weiter nichts davon, als daß sie bey den Chinesen Se-tse oder Tse-tse, q) bey den Portugiesen in Makao aber Feige heißt. Man trocknet sie dort, wie die Feigen in Europa, wo sie denn mehlartig und wie überzuckert aussieht. Sie hat einen unvergleichlichen Geschmack, und wird für die feinste Art von Feigen gehalten. 4) Indessen kann diese Frucht unmöglich zu den Feigen gehören, da sie nach Jacquemins 5) Beschreibung, die Größe eines Apfels, eine glatte Oberfläche, eine dünne und feine Schaale, und weiches, rothes Fleisch, mit 2 bis 3 Kernen, hat. Sie ist, setzt er hinzu, die beste Frucht, die man auf der Insel Tsong-ming in Nanking findet, von Geschmack sehr angenehm, erquickend und unschädlich. Dentrecolles beschreibt diese Frucht umständlicher, er rechnet sie zu den Mispeln, ungeachtet sie 3 bis 4 länglichte Kerne enthalte. Die Gestalt ist ungleich, bald rund, bald länglicht, bald anders gebildet, an Größe und Farbe ist sie der Pome-

 ranze

nen, um die Eyer oder ausgekrochenen Würmer des Gallinsekts zu tödten, und Tournefort behauptet, daß diese Behandlung, die Feigen am Geschmacke merklich schlechter mache. Auch Linne' hat davon gehandelt in der Dils. Ficus in Amoen. Acad. Vol I. p. 213 — 243. F.

q) Wahrscheinlich die Frucht Tschi-tsa, welche Ellis in der Schrift Description of the Mangostan and the Breadfruit. London 4to 1775 als eine der angenehmsten Früchte beschreibt. S. 40. F.

4) *du Halde* l. c. T. I. p. 19. 204.

5) Lettres édif. et cur. T. XI. p. 249.

ranze ähnlich; die Schaale ist dünn und fein: das Fleisch im Anfange fest und derbe, bey mehrerer Reife aber weich, röthlich, sehr süß und angenehm. Auf dem Baume wird diese Frucht selten reif: man legt sie auf Stroh oder dergleichen. Man trocknet sie an der Sonne, nachdem man die Kerne herausgenommen: es schwitzt alsdann ein Zuckermehl heraus, das mit dem Zuckerstoff der Feigen Aehnlichkeit hat. Diese Frucht ist so gesund, daß man sie selbst Kranken empfehlen kann. Eine Art davon mit grüner Schaale wird in der Provinz Tschekiang gebaut, und ist noch lieblicher von Geschmack. [6]) Martinius versteht unter seinem Sucu eine ähnliche Frucht: er sagt, es sey eine Art sinesischer Aepfel mit rothem Fleisch, von sehr angenehmen Geschmack, die wie die Feigen getrocknet und überall im Laude verkauft werden. [7]) Das Sucu, was Nieuhof [8]) beschreibt, muß eine andere Art von Se-tse seyn: denn es enthält 5 bis 10 Kerne, die alle auf einer Seite sitzen: das Fleisch ist im frischen Zustande roth und sehr wohlschmeckend, im getrockneten aber zuckersüß und sieht aus, als wenn es eingemacht wäre. Die grüne Art, die N. auch beschreibt, hat kein weiches, sondern so festes Fleisch als Aepfel. Gemelli Carreri versteht eben diese Frucht unter seinem Seyzu, das er zu den drey vortrefflichsten Obstarten in China rechnet. An Gestalt und Farbe kommt diese Frucht mit einer Pomeranze überein: die Kerne gleichen den Pistazien, sind sehr süß und kräftig; die Frucht wird auch gedörrt gegessen

6) L. c. T. XXIV. p. 360.
7) Atlas Sinens. p. 55.
8) Legat. Batav. p. 104. b.

fen, wo sie das Ansehen hat, als ob sie eingemacht wäre. 9)

Es haben zwar einige die Pisangfrucht oder die Musa zu den Feigenarten gerechnet. Indessen bedarf es keines Beweises, daß der Unterschied beyder Früchte und Blüthen sehr wesentlich ist; ungeachtet man hin und wieder die Musa mit dem Nahmen der Feige, der Adamsfeige, der Paradiesfeige, der indianischen Feige, der Martabansfeige, belegt hat. Die Veranlassung zu dieser Benennung liegt blos in dem Geschmacke, der bey einigen Gattungen den Feigen sehr nahe kommt. Behrens fand die Pisangs auf einer Insel im Südmeere den Feigen ähnlich am Geschmack und honigsüß. 10) Rumphius nennt eine Gattung, die gekocht ebenfalls fast wie Feigen schmeckt. 11) Nieuhof bezeugt, daß die Pisangs, an der Sonne getrocknet, den Geschmack der portugiesischen Feigen annehmen. 12) Merolla fand die gedörrten Bananas eben so wohlschmeckend als getrocknete calabrische Feigen. 13) Auch die Musa, die im Cliffortschen Garten gezogen war, hatte einen Feigen ähnlichen Geschmack. 14) de la Loubere legt den indianischen Feigen, die er in Siam fand, ebenfalls den Geschmack der Feigen bey. 15)

9) *Churchill* L. c. T. IV. p. 365.
10) Reisebeschr. um die Welt S. 85.
11) L. c. T. V. p. 133.
12) *Churchill* L. c. T. II. p. 267.
13) Voyage to Congo *Churchill* L. c. T. I. p. 529.
14) *Linné* hort. Cliffort. p. 467.
15) Royaume du Siam T. II. p. 68.

Von dieser vortrefflichen Frucht heisser Klimate giebt es unzählige Abarten, und vermuthlich auch noch mehrere Arten, als die Botanisten in ihren Verzeichnissen aufzuführen pflegen, nämlich MVSA *sapientum* und *paradisiaca*. Zu der letztern pflegt man die grössern Abarten zu rechnen, die ein festeres Fleisch haben und geschmort werden können: nämlich Pisang, Plantanen, Chinkapalonen, Mauz, Musa u. s. f. Zu der erstern aber gehören die kleinern Spielarten, die ein weicheres Fleisch haben und sich nicht gut schmoren lassen, sondern roh gegessen werden müssen. Man nennt sie Senorins, Bakoves, Guineos, Adamsfeigen, Niceffo, u. s. f. Die Bananas werden theils zu den grössern, theils zu den kleinern Arten gerechnet.

Rumphius bekennt seine mangelhafte Kenntniß der verschiedenen Gattungen von Pisangs, giebt aber doch drey Hauptarten an, nämlich die wilden, halbwilden und die Gartenpisangs. Zu den letztern rechnet er 17 besondere Abarten, die er doch nur als die bekanntesten annimmt. [16]) Valentyn nennt eben so viele. [17]) Rumphius will in manchen Gärten in Batavia 80 Arten Pisang gezählt haben. [18]) Die genanten 17 Gattungen haben alle die traubenförmige Fructification gemeinschaftlich, und gleichen mehr oder weniger den Gurken, nur daß die Farbe verschieden ist. Das Fleisch ist theils hart und trocken, theils weich und zart. Der Geschmack ist bey einigen

16) Herbar. amboin. T. V. p. 130.

17) L. c. T. III. p. 243.

18) L. c. p. 133.

gen säuerlich, bey andern herbe, bey den besten Gattungen aber süß und angenehm. Es scheint indessen, daß eine und dieselbe Art an allen Orten nicht gleich geräth, weil das Klima einer Gegend bequemer ist als in der andern Gegend. Wenn Ovington [19] die Bananas auf St. Jago besser findet als auf Madeira, so scheint er eine und dieselbe Gattung zu meinen. Navarette [20] behauptet, daß diese Frucht auf Manila weit besser gerathe als in Neuspanien: und ein anderer Schriftsteller bemerkt, daß die Bananas oder Plantanen im Mosquito Lande besser sind, als auf den englischen amerikanischen Inseln. [21] Die Plantanen auf Caile bey Celebes hielt Navarette für die besten auf der Welt. [22] Die ganze Traube wird nicht auf einmal reif, sondern die besten Arten sind lange grasgrün, bis sie anfangen etwas gelb zu werden, und diese gelbe Farbe breitet sich dann allmählich weiter aus. Indessen läßt man sie gewöhnlich nicht so lange auf dem Baume, sondern man pflückt sie ab, so bald sie gelb werden, oder schneidet die ganze Traube ab, tunkt sie in Seewasser und hängt sie im Hause auf, wo sie denn nach und nach reif werden. [23]

Rumphius zählt unter jenen 17 Gattungen viere auf, die man sehr gut roh essen kann, von denen zwey

19) L. c. T. I. p. 36.

20) L. c. p. 35.

21) M. W. descript. of the Mosqueto Kingd. in *Churchill's* collect. T. VI. p. 307.

22) L. c. p. 235.

23) *Rumph.* L. c. p. 127.

einen der ersten Plätze unter den Leckereien verdienen, nämlich Pisang-Medji oder Tafel-Pisang und Pisang-Radja oder Königs-Pisang. Die erstere soll eine Querhand, auch wohl eine Viertelelle lang, rundlich, von dicker Schaale, und weißlichem Fleisch, auswärts gelblich, so weich wie Mark, glänzend auf dem Bruch wie Zucker, und sehr angenehm von Geruch und Geschmack seyn. Der Geschmack soll den mit Zucker und Butter geschmorten Aepfeln, zu denen etwas Rosenwasser gethan worden, ähnlich seyn, und einen Nachgeschmack, wie Feigen, haben. Die Frucht muß roh gegessen werden; meistens wird sie zum Desert auf den Tisch gebracht. Sie kann nicht anders, als wenn sie halbreif ist, geschmort werden. Die letztere Art ist von derselben Substanz und Gestalt, aber kaum einen Finger lang und einen Zoll dick, glatt und von dünnerer Schaale, noch süßer und angenehmer als die erstere: daher hält man sie in Batavia für die beste, und ißt sie bey Tische roh.*) Die zwey andern Arten, die Rumphius Pisang-Canaya-Puti und Pisang-Canaya-Kitsjil nennt, werden häufiger gekocht und geschmort als roh

*) Man kann sehr viel davon essen, ohne daß der Magen beschwert wird. Die Europäer bereiten verschiedene Gerichte daraus. Man schmort sie mit rothem Wein, oder geschält in einer Abkochung von Amaranthus. Mit Oehl gekocht, erhärtet sie etwas, und bekommt einen sehr angenehmen Geschmack. Auch in Eyerkuchen werden diese Früchte, in Scheiben geschnitten, gebacken.

Thunbergs Reis D. II. p. 309.

roh gegessen: sie haben einen säuerlichen Geschmack, und härteres Fleisch.[24])

Die genannten vier Gattungen werden ohne Zweifel unter den auserlesenen Arten dieser Frucht verstanden, die die Reisenden, unter verschiedenen Nahmen, so äusserst wohlschmeckend fanden. Leo von Afrika[25]) beschreibt die Musa ganz ungemein leckerhaft, und von der Größe kleiner Gurken. Hessen giebt die Pisangfrucht als sehr wohlschmeckend an.[26]) Herbert beschreibt die Plantanen als die angenehmste Frucht sowohl dem Geschmack als dem Geruch nach.[27]) Auf den maldivischen Inseln sind die Bananen ungemein köstlich und delicat.[28]) Hawkins hält die Plantanen für wohlschmeckender als alle Conserven.[29])

Die kleinsten Gattungen werden mehrentheils für die leckerhaftesten gehalten. Piso beschreibt die Bakoba in Brasilien als kürzer und runder, saftiger, fetter und mürber als die Bananas: daher werden sie auch dort zu dem besten Desert gerechnet.[30]) Fermin sagt von der Bacove in Surinam, daß sie weit delicater sey, als alle übrigen Bananas-Arten.[31]) Bucchelli beschreibt Niceffo um die Hälfte kleiner als

24) L. c. p. 126. 127. 131. 132.
25) Beschryving van Africa. c. IX. p. 224.
26) a. B. S. 118.
27) L. c. p. 38.
28) *Pyrard* L. c. P. III. p. 17.
29) *Purchas* L. c. T. IV. p. 1371.
30) Medicin. Brasil. p. 76.
31) L. c. T. I. p. 146.

die Bananas, und weit zarter, angenehmer und gesunder: es sey eine der köstlichsten Früchte in Brasilien. [32]) Dampier nennt die kleinste Gattung Bananas, und sagt, daß sie weit schmaler und kürzer sey als die Plantanen, aber auch weit zarter und süßer: man könne sie roh ohne alle Besorgniß essen. [33]) Wafer spricht von dieser Gattung unter demselben Nahmen: er sagt, daß sie kurz und dick, süß und mehlicht sey, daß sie sich eben so gut roh, als die Plantanen gekocht, essen lasse. [34]) D'Arvieux bemerkte an der Adamsfeige in Syrien ein weiches Fleisch und einen süßen Geschmack: sie schmelze im Munde, und sey sehr erquickend. [35]) De la Loubere sagt von den indianischen Feigen, daß sie einen starken Geschmack habe, süß und säuerlich zugleich seyn. [36]) Bancroft bezeugt, daß die Bananas nur immer in voller Reife genossen werden, wo sie wohlriechend, süß und lieblich seyn. [37]) Du Tertre sagt, die amerikanischen Feigen haben die Dicke eines Eyes, sie seyn 4 bis 5 Zoll lang, erst grün, und hernach goldgelb: das Fleisch sey zarter, als bey reifen Aprikosen, und der Geschmack sey ausserordentlich delikat. [38]) Munting legt den kleinern Musa-Arten ein weit zarteres

Fleisch

32) L. c. p. 85.

33) L. c. p. 332.

34) Voyage and descript. of the Isthmus of America, p. 88.

35) Merkwürd. Nachr. Th. II. S. 275.

36) L. c. T. II. p. 68.

37) L. c. p. 19.

38) L. c. T. II. p. 140.

Fleisch bey, als den großen, auch seyn jene süß und lieblich von Geschmack. [39])

Die Süßigkeit dieser leckerhaften Pisangarten scheint vorzüglich die Aufmerksamkeit der Reisenden erregt zu haben. Plinius sagt, daß eine Frucht, die er Pala nennt, in Indien wegen ihrer Süßigkeit sehr berühmt sey. [40])*) Fabri beschreibt die Musa's so süß als Honig. [41]) Tucher hält sie für süßer als Feigen. [42]) Sloane fand sowohl die längern als die kürzern Plantanen, am meisten aber die letztern, sehr süß. [43]) Langhans legt den Pisangs einer

39) Beschryv. der Aardgewassen, p. 28.

40) Lib. XII. c. 6.

*) Die Stelle heißt: Maior alia pomo et suavitate praecellentior, quo sapientes Indorum vivunt. Folium alas avium imitatur, longitudine trium cubitorum, latitudine duum, fructum cortice emittit, admirabilem succi dulcedine, vt uno quaternos satiet. Arbori nomen *palae*, pomo *arienae*. Plinius hat diese Beschreibung aus dem Theophrast. II 8. genommen, aber falsch übersetzt. Denn die Frucht, die die indianischen Gymnosophisten essen, ist beym Theophrast von der pala durch ἕτερον δὲ getrennt. Von der letztern sagt Theophrast, ἔχ τὸ φύλλον πρόμηκες τοῖς τῶν στρουθῶν πτεροῖς ὅμοιον, ἃ περιτίθεντας παρὰ τὰ πρόσ. Folium plumis (nicht alis) struthiocamelorum simile, quas galeis imponunt. Solche Stellen kommen mehrere im Plinius vor, wo er ohne gehörige Beurtheilung zusammen gerafft hat.

Spr.

41) Reisebuch des heiligen Landes Th. I. S. 317.

42) L. c. p. 690.

43) Voyage to Iamaica T. I. p. 141. 147.

nen zuckersüßen Geschmack bey.[44] Die Musa, sagt Fürer,[45]) ist sehr süß und wohlschmeckend, wie ein süßer Apfel, und hat in der Mitte einen Honiggeschmack. Nach Vogels Urtheil[46]) sind die Pisangs sehr lieblich und süß. Baumgarten fand die Musa in Syrien sehr süß und angenehm und von lieblichem Geruch.[47]) Eben so hielt sie Mocquet für ausserordentlich lieblich und süß.[48]) Gonzalez behauptet, die Musa sey für sich zu süß; aber mit Limoniensaft werde sie so wohlschmeckend, daß man gezwungen werde, davon zu essen.[49]) Die Musa, die im Cliffortschen Garten reif wurde, war honigsüß und schleimicht.[50]) Carter erzählt, daß die Pisangs in Mallaga unter freyem Himmel reif werden, und daß sie fast zu viel Süßigkeit haben.[51]) Laval legt den Pisangs in Louisiana einen fadesüßen Geschmack bey:[52]) und auch Browne denen auf der Insel Bourbon.[53]) Osbeck hielt die Süßigkeit der Pisangs für sehr angenehm.[54])

Außer dem Feigengeschmack, den einige Schriftsteller der Pisangfrucht neben der Süßigkeit beylegen, haben

44) Ostindische Reise, S. 233.
45) Reisebeschr. in Egypten, Arabien u. s. w. S. 25.
46) Ostindische Reisebeschr. S. 215.
47) *Churchill* L. c. P. I. p. 367.
48) L. c. p. 530.
49) van *Sterbeeck* citricult. p. 63.
50) *Linné* l. c.
51) L. c. p. 377.
52) Voyage de la Louisiane, p. 57.
53) Lettres édifiant. T. XXX. p. 345.
54) Dagb. öfver en Ostindisk Resa, p. 193.

haben andere noch einen andern Nebengeschmack darin gefunden. Fermin, der den Geschmack der Bananas für ausserordentlich angenehm hält, glaubt ihn nicht besser, als mit dem Geschmack der Birnen und Quitten vergleichen zu können. [55]) Phil. a S. Trinitate fand an der indianischen Feige den Geschmack einer überreifen Birne, aber dabey eine ausserordentliche Delicatesse. [56]) Nach Nieuhofs Urtheil ist die Pisangfrucht von einer Zuckerbirne im Geschmack nicht sehr verschieden. [57]) Terry sagt, die Plantanen kommen im Geschmack einer Norwichs-Birne sehr nahe. [58]) Sanderson fand den Geschmack der ägyptischen Pisangs, wie eine Art zarter Birnen in England, aber weniger wässericht und weit süßer. [59]) Der Fürst Radzivill fand die Musa in Syrien von Geruch und Geschmack einer Art pohlnischer Birnen ähnlich, die er Bryantowki nennt. [60]) Die Holländer auf van Recks Geschwader verglichen die Bananas mit den holländischen Bergamotten. [61]) Labat meint, die reifen Bananas mit keiner Frucht besser vergleichen zu können, als mit der Mischung von Quitten und Bonchretien, die schon überreif geworden sind: allein der Geschmack ist nichts weniger als unangenehm, sondern man gewöhnt sich leicht dar-

55) L. c. p. 144.
56) L. c. p. 296.
57) L. c.
58) *Purchas* L. c. T. II. p. 1469.
59) L. c. p. 1617.
60) L. c. p. 36.
61) Recueil des voyages de la Comp. d. Ind. d. Holl. T. II. p. 160.

daran, und ißt sie mit Vergnügen. [62]) Ligon giebt die Bananas für süßer als die Plantanen aus, und vergleicht sie im Geschmack mit Quitten. [63]) Pernety sagt, der Geschmack der Pisangs komme ihm vor, als wenn frische Butter mit überreifen Quitten vermischt worden. [64]) Nach Müllers Geschmack haben die Bananas Aehnlichkeit mit frischer Buttersemmel. [65]) Dapper vergleicht den Geschmack dieser Frucht mit gezuckerten Erdbeeren. [66]) An andern Orten wird ebenfals einigen indianischen Arten der Erdbeerengeschmack beygelegt. [67]) Die Plantanen, sagt Harcourt, [68]) sind eine angenehme Frucht, und kommen den Pepinsäpfeln im Geschmack sehr nahe. Nicolson vergleicht die Bananas mit geschmorten Renetten. [69]) Herbert sagt von den malabarischen Bananas, sie haben einen vortrefflichen Geschmack, der noch angenehmer sey als die Bonchretien und Windsoräpfel. [70])

Unter den übrigen Gattungen sind ebenfalls einige wohlschmeckende, wenn gleich nicht immer im rohen

62) Voyag. aux Iles de l'Amerique, T. III. p. 105.
63) History of the Island of Barbadoes, p. 82.
64) L. c. T. I. p. 213.
65) Afrikan. Landschaft Fetu S. 205.
66) Beschreib. des Kaiserth. Sina S. 133.
67) *Niecamp* de la mission Dan. dans les Indes Orient. T. I. p. 47.
68) *Purchas* L. c. T. IV. p. 1275.
69) Essai sur l'histoire natur. de S. Domingue, p. 160.
70) L. c. p. 461.

hen Zustande, so werden sie es doch durch die Kunst, durch Kochen, Schmoren und Trocknen in der Sonne.

Hawkesworth [71]) giebt noch zwey andere Gattungen ausser denen an, die Rumphius beschrieben, nämlich Pisang Mas und Pisang Ambou, die einen weinartigen, sehr angenehmen Geschmack haben. In Roggewyns Reise [72]) wird einer Pisangfrucht auf der Osterinsel in der Südsee erwähnt, die von aussen grün, aber sehr groß und honigsüß war. Hawkins [73]) sahe auf der Insel Placencia in Brasilien eine kleine runde Gattung, die in der Reife grün, und von ihm für die vortrefflichste Art gehalten wurde.

Die Pisangarten, die ein festes Fleisch haben, werden eigentlich zum Kochen und Schmoren gebraucht: die Portugiesen nennen sie Figos de assar. [74]) Die säuerlichen Arten, sagt Rumphius, pflegt man in Indien zu schmoren, oder in Wasser abzukochen: aber die herbern Gattungen bratet man mit Mehl in Butter oder Oehl und Eiern; die Holländer essen sie als eine große Leckerey. [75]) Auch die süßen Arten werden gebraten. Leiste sagt, [76]) daß sie auf diese Art am besten schmecken: auch dies bezeugt Oldendorp. [77]) De la Loubere behauptet von den Bananas

71) Voyages autour du monde, T. IV. p. 253.
72) de *Brosses* hist. des navigat. aux Terres austr. T. II. p. 233.
73) *Purchas* L. c. p. 1371.
74) *Carreri* l. c. p. 135.
75) *Rumph.* l. c. p 135.
76) Beschreib. des Brittischen Amer. S. 383.
77) a. B. S. 184.

nas in Siam, daß sie roh lange so leckerhaft nicht sind, als wenn sie geschmort werden, wo sie die übermäßige Süßigkeit verlieren, und wie gebratene Nenetten schmecken.[78] Du Tertre vergleicht sie im gebratenen Zustande mit geschmorten Bonchretien.[79] Von einer Gattung sagt Garcias ab Horto, wenn sie gekocht und mit Wein und Zimmt eingemacht werde, so schmecke sie weit besser, als geschmorte Quitten.[80] Man kann diese Frucht noch auf verschiedene Art zurichten: die Engelländer machen Puddings davon.[81] Auch im unreifen Zustande kocht und schmort man sie, und ißt sie wie Brodt.[82] Auf Jamaika wird diese Frucht mehrentheils grün, geschält und geschmort gegessen: viele genieſſen sie statt des Brodtes.[83] Dies geschieht auch in Guiana: sie wird dort entweder auf dem Roste gebraten oder gekocht.[84] Ulloa bezeugt, daß diese Frucht in Guayaquil unreif gekocht und warm auf den Tisch gebracht, sehr häufig statt des Brodtes gegessen werde, da sie einen so angenehmen Geschmack habe.[85] In Carthagena wird eine große Menge davon statt des Brodtes verzehrt, auch wendet man sie in allen Brühen an.[86] Eine Menge Menschen essen sie unreif statt

78) L. c.
79) L. c.
80) Aromat. et simpl. Ind. hist. p. 190.
81) *Dampier* l. c. p. 330.
82) Langhans a. O.
83) *Browne* l. c. p. 363.
84) *Bancroft* l. c.
85) L. c. T. I. p. 151.
86) l. c. p. 66.

statt der Rüben oder Mohrrüben. [87]) Auf Mangindanao pflegt man die unreife Frucht zu räuchern oder zu kochen, um sie statt des Brodtes zu essen. [88]) Dörrt man sie an der Sonne, so wird sie sehr delicat, und kann als eine vortreffliche Confiture angesehen werden. [89]) Man kann, sagt du Tertre, ohne Zucker Confituren daraus machen, wenn man die Frucht in 4 Theile theilt, und im Ofen oder an der Sonne trocknet. Sie giebt alsdann den Feigen aus der Provence nichts an Süßigkeit nach. [90]) Auch die grüne Frucht kann in Scheiben geschnitten, und an der Sonne getrocknet, statt der Feigen gegessen werden, und hat einen sehr guten Geschmack. [91])

In vielen Ländern ist die Pisangfrucht die tägliche Kost des gemeinen Mannes, und selbst der zartesten Kinder; sie gehört unstreitig zu den wichtigsten Geschenken der Vorsehung. Valentyn hat also sehr Recht, wenn er behauptet, daß in Amboina die Pisangfrucht zu den vortheilhaftesten und nützlichsten Früchten gehöre. [92]) Die Spanier, sagt Dampier, ziehn sie allen übrigen Früchten vor, da sie zu den unentbehrlichsten Bedürfnissen des Lebens gehört: tausend indianische Familien leben von derselben oft ganz ausschließlich, da sie sich fast das ganze Jahr durch

87) *Fermin* l. c.

88) Salmon and van Goch gegenw. Zustand der orient. Inseln, S. 24.

89) *Garcillasso de la Vega* hist. des Yncas, p. 442.

90) l. c.

91) *Dampier* l. c. p. 331.

92) L. c. p. 244.

durch hält. 93) Die Europäischen Anbauer in Amerika pflegen immer zuerst die Frucht anzupflanzen. 94) Linschoten sagt, die Pisangfrucht mache den größten Theil der Nahrungsmittel des indianischen Volks aus. 95) Rumphius schränkt dies auf Indien jenseits des Ganges ein, wo man nicht so viel Reiß baut. 96) Die allerzartesten Kinder füttert man dort mit geschmorten Pisangfrüchten: auch auf den maldivischen Inseln ist dies Gebrauch. 97) P. Alpin behauptet, diese Frucht nähre sehr stark und liege schwer im Magen. 98)

Einige der bessern Gattungen der Pisangfrucht werden von den Reisebeschreibern ansserordentlich gerühmt. Cavazzi sagt von dem Niceffo, einer Pisangart, daß sie die leckerste Speise sey, die ihm je vorgekommen. 99) Navarette behauptet von einigen Gattungen auf Manila, daß sie an Süßigkeit und Wohlgeschmack alle europäische Früchte übertreffen. 100) Unter den vielen Plantanengattungen auf Manila, sagt er, seyn die Bischöfe die vorzüglichsten: dann kommen die Dominikaner: die ihrer Figur wegen sogenannten Ziegenhörner übertreffen alle andere an Süßigkeit und Wohlgeruch. Kjöping glaube

93) L. c. p. 329.
94) L. c.
95) L. c. p. 26.
96) L. c. p. 134.
97) *Pyrard.* l. c. P. I. p. 85.
98) De plantis Aegypt. fol. 32. b.
99) Relation. de l'Ethiop. occid. publ. par *Labat.* T. I. p. 141.
100) *Churchill* L. c. T. I. p. 35.

glaubt, [1]) daß auf der Welt nichts leckerer gefunden werden könne, als eine Gattung, die er auf Zeylan fand, und die einem Kuheuter ähnlich sahe: sie hatte eine sehr dünne Schaale, die man mit den Fingern abstreifen konnte. Dampier [2]) sieht eine Gattung auf Magindanao für die Königinn aller Früchte an. — Am leichtesten lassen sich die Lobeserhebungen, die von dieser Frucht gemacht werden, bey Seefahrern erklären, die nach langen und beschwerlichen Reisen, wenn sie ans Land kamen, insgesamt diese Frucht für einen Segen des Himmels ansahen. [3]) r)

Ich

1) Resa genom Asia, Africa etc.

2) L. c. T. I. p. 328.

3) *Rumph.* l. c. p. 127.

r) Der Nahme der Pflanze und Frucht scheint arabisch zu seyn, und heißt ﻣﻮز Muhs. Von Ehret und Van Rheden hat man die besten Abbildungen. Der erstere hat in seinen Plantis selectis auf der XVIIIte bis XXIIIte Tafel zwey Abarten der Musa oder der Pisang abgebildet, nämlich die Pisang = Madschi oder Tafel = Pisang und die Pisang = Radschja oder Herren = Pisang. Was bey dieser Pflanze Art und was Abart (varietas) sey, läßt sich äußerst schwer bestimmen. Denn an jedem warmen Orte, wo man sie hin verpflanzt hat, sind neue Abarten entstanden. Rumph zählt ihrer 16. und Valentyn noch mehrere. Die beständige Fortpflanzung dieser Pflanze aus den neuen Wurzelschossen, hat in der ganzen Pflanze eine große Revolution zuwege gebracht: denn da diese Cultur seit undenklichen Jahren ist fortgesetzet worden, so sind dadurch mehr Säfte zur Ausbildung des fleis-

Ich komme nun zu dem Durio, einer ziemlich großen indianischen Frucht, mit Zacken versehen, die verschiedene Kerne in einem weißen Fleische enthält, das dem Milchrahm nicht unähnlich ist, und eigentlich nur gegessen wird. Ungeachtet dies Fleisch an sich süß und delicat ist, so hat es doch so wenig Reizen-

schigten Theils, der die Saamen einschließt, hingezogen, und die Saamen sind dadurch mehr und mehr verkümmert worden, so daß zuletzt keine Saamen übrig geblieben sind. Daher nun haben alle cultivirte Arten der Pisang gar keine Saamen, und Valentyn bemerkt als etwas sehr sonderbares, daß auf Magindanao eine Art wilder Pisang wächst, welche so groß wie ein Kokosnußbaum wird, dunkelgrüne viel größere Blätter als die zahme Art hat, deren Frucht der Pisang-Madschi ähnlich aber voller Saamenkörner ist: sie wäre zwar süß, allein von unangenehmen Geschmacke. Der Ritter Banks fand auch auf der östlichen Küste von Neuholland am Endeavour-Fluße eine Art wilder Pisangs, welche kleine Früchte voll Saamenkörner trugen. Die auch nur durch Wurzelschossen fortgepflanzten Brodtfruchtbäume haben dasselbe Schicksal gehabt, daß ihre Saamen durch die Cultur gänzlich verlohren gegangen sind. Rumph und Sonnerat fanden die Brodtfrucht wild mit Saamenkörnern, die so groß wie Kastanien waren. — Da nun die Pisangs so schwer zu bestimmen, ob es Arten (species) oder Abarten (varietates) sind, so ist das beste daß man sie vor der Hand alle als Abarten ansieht, bis auf den Unterschied, den die Taheitier selbst im Namen und der Cultur machten. Eine Art, zu der alle roh eßbare Abarten gehören, nennen sie Meiya, welches mit dem malaischen Madschi einerlei ist; diese wird

in

zendes für Jemanden, der dessen nicht gewohnt ist, daß es im Gegentheil, wegen seines starken und unangenehmen Geruchs, der faulen Zwiebeln gleicht, den meisten Menschen im Anfange widersteht. Aber die Indianer, dieses Geruchs schon gewohnt, essen diese Frucht sehr gerne und halten sie sehr hoch. Auch die Europäer pflegen, wenn sie nur erst sich an den widrigen Geruch etwas gewöhnt haben, den Abscheu

 nicht

in den Ebenen bey ihren Häusern sorgfältig auf gedüngtem Boden gezogen: die zweyte Art wächst auf den Bergen, in Thälern, die ganz von Waldungen eingeschlossen sind, ohne Cultur. Ihre Frucht muß gekocht, oder in der heissen Asche gebraten werden. Sie ist ansehnlich groß und dicke, so wie eine große reife Gurke, von orangegelber Farbe, und schmeckt herbe. Sie nennen diese Art Fehhi. Diese beyde würde ich für Arten (species) erklären, und die wilde Art, welche Saamen trägt, möchte vielleicht die dritte Art ausmachen. — Die Frucht wächst in 18 Monathen zu ihrer Vollkommenheit; allein der Stamm stirbt ab, und die neuen Wurzelschossen geben neue Pflanzen. Die beste Frucht ist süß, breiartig und schleimig. Viele können sie nicht vertragen, und finden sie zu geil süß. In Faulfiebern und beym Scharbocke kann man sie nicht essen, denn sie verursachet heftige Kolicken. Aus den langen Fäden des Stammes, oder der schalichten Hülle, welche die ganze Pflanze ausmacht, verfertigen die Einwohner der Molukkischen und Philippinischen Inseln einen Zeug, der so wie eine Pisangart Tanduhk genannt wird. Er ist leicht, fein, etwas gelblicht, und sehr angenehm im Tragen. Indessen ist nicht zu läugnen, daß die ungeheure Menge Zeugnisse der Reisenden, über den Geschmack der Pisangs zu weitläuftig gerathen ist. F.

nicht nur zu überwinden, sondern auch den Durio mit ausserordentlichem Wohlbehagen zu essen. Daher kommen denn die Lobsprüche, die dieser Frucht von Reisenden beygelegt werden, daß sie nicht allein zu den größten Leckereyen Indiens gehöre, sondern wohl gar, daß sie die lieblichste Obstart in der Welt sey.

Es giebt von dieser Frucht verschiedene Abarten, von denen Valentyn einen Theil anführt: zwey aber hebt er als die vorzüglichsten aus, nämlich die runde, und grüngelbe, und die länglichte und goldgelbe. 4) Rumphius 5) beschreibt die Duriofrucht so groß, wie ein kleiner Mannskopf; sie sehe aus, als wenn sich ein Schweinigel zusammen gerollt habe, habe eine dicke Schaale und steife Zacken. Die Frucht habe fünf Abtheilungen und in ieder 2, 3 bis 4 Kerne, die so groß wie Taubeneyer, und mit einem weissen, lockern Fleische bekleidet seyn. Die länglichte Art ist mit weniger Kernen, einem bis zwey in jeder Abtheilung, versehen: auch hat sie mehr Fleisch als die runde Art, bey der man das Fleisch nur von den Kernen absaugen muß, die man selten ißt. Man genießt die Frucht roh, denn sie darf nicht über ein paar Tage liegen. 6)

Es herrscht bey dieser Frucht der sonderbarste Contrast, zwischen einem höchst widrigen Geruche und einem sehr angenehmen Geschmacke. Man kann sich vorstellen, wie unangenehm der Geruch seyn müsse, da Personen, die mehrere Jahre in Indien zubrachten, und immer die Leckerheit dieser Frucht rühmen hör-

4) L. c. p. 156.

5) L. c. T. I. p. 100.

6) *Dampier*. l. c. p. 336.

hörten, sich dennoch nicht überwinden konnten, sie zu kosten, wie Valentyn von sich bekennt. Ja, manche konnten nicht an dem Orte bleiben, wo diese Frucht gegessen wurde. De la Loubere und Herbert bezeugen, diesen Geruch höchst widerlich und unerträglich gefunden zu haben. [7]) Rumphius sagt, der Geruch sey so stark, daß er das ganze Zimmer erfülle, wenn auch nur die Schaale abgezogen werde. Turpin bestätigt dasselbe. [8]) Pyrard, Nieuhoff, Valentyn, Vogel, Hessen, Rumphius, Herbert, Gemelli Carreri, Linschoten, Phil. a S. Trinitate und Borri behaupten alle einmüthig, der Geruch komme den Zwiebeln sehr nahe. [9]) Indessen sagt Rumphius, man finde, je öfter man davon esse, diesen Geruch desto weniger widerlich. [10]) Navarette bezeugt, wenn man den ersten Biß thue, so widerstehe einem der Geruch ganz ungemein, aber er verschwinde sogleich, und dann bleibe der angenehmste Geschmack übrig. [11]) Es muß denn auch die

7) *de la Loubere* l. c. p. 69. — *Herbert* l. c. p. 462.

8) Hist. civ. et natur. de Siam. T. I. p. 238.

9) *Pyrard* l. c. T. III. pag. 18 — *Nieuhoff* legat. Batav. p. 106. b. — *Valentyn* l. c. — *Vogel* l. c. p. 210. — *Hessen* l. c. p. 117. — Recueil des voyag. de la Compagn. d. Ind. de Holl. T. I. p. 387. — *Rumph.* l. c. — *Herbert* l. c. *Gemelli Carreri* l. c. p. 257. — *Linschoten* l. c. p. 33. — *Phil. a S. Trinit.* l. c. p. 297. — *Borri* account of Cochinchina bey *Churchill.* l. c. T. II. p. 703.

10) *Rumph.* l. c.

11) L. c. p. 36.

Leckerheit des Geschmacks und die Gewohnheit machen, daß man hernach Wohlgefallen an dem Geruch findet. Dampier sagt unter andern, der Geruch der reifen Frucht sey vortrefflich, ungeachtet er ihn wie gebratene Zwiebeln beschreibt. Nieuhof versichert, daß, wer einmahl den Durio geschmeckt, sich bald auch so an den Geruch gewöhne, daß er diese Frucht allen übrigen weit vorziehe.

Was das Urtheil der Reisenden über den Geschmack dieser Frucht betrift, so ist es nicht zu verwundern, wenn einer und der andere, durch den unangenehmen Geruch zurückgeschreckt, auch den Geschmack sehr wenig lecker fand. [12]) Es ist gewöhnlich, daß die Europäer beym erstenmal den Geschmack sehr unangenehm finden: [13]) aber je öfter man davon ißt, desto lieblicher wird der Geschmack. [14]) Langhans mußte nicht ofte davon gegessen haben, wenn er behaupten konnte, der Geschmack sey geil (frän:) [15]) eben so wenig Tappen, wenn er den Geschmack bloß mit gerösteten Zwiebeln verglich: [16]) und Schwarzen, der den Geschmack verfaulter Zwiebeln darin fand. [17]) Bey den meisten andern Schriftstellern finde ich große Lobsprüche von der Leckerheit dieser Frucht, besonders der länglichten und goldgelben Art, die Valentyn und Rumphius für die

12) *Choisy* Iournal du voyage de Siam p. 298.
13) *Hawkesworth* l. c. T. IV. p. 257.
14) *Dampier* l. c.
15) L. c. p. 231.
16) Ostind. Reisebeschr. S. 187.
17) a. B. S. 47.

die beste erklären. Hawkesworth sagt,[18]) der Geschmack gleiche einem Gemisch aus Rahm, Zucker und Zwiebeln. An einem andern Orte wird der Durio für eine der vortrefflichsten Früchte ausgegeben: der Geschmack übertreffe noch das spanische Manjar blanco, welches eine Mischung aus Reis-Gallerte, Kapaunenfleisch und Rosenwasser ist:[19]) oder, wie Garcias ab Horto es erkläret, eine Mischung aus gestossenen Mandeln, Milch, Waizenmehl, Zucker und Rosenwasser.[20]) Borri spricht ebenfalls viel von der Aehnlichkeit, die diese Frucht mit dem italiänischen Mangiare bianco habe: er erzählt unter andern, daß man in Malacca einmal einen neuangekommenen Prälaten damit habe bewirthen wollen: dieser habe sich aber, wegen des widrigen Geruchs, geweigert sie zu kosten. Endlich sey bey Tische Mangiare bianco aufgetragen, und dem Prälaten eine Portion Durio unter jenem Titel hingesetzt worden. Er habe nichts gemerkt, und mit großem Appetit von diesem sogenannten Mangiar bianco gegessen.

Die Indianer selbst scheinen den Geruch dieser Frucht ganz und gar nicht widerlich zu finden, da sie so große Liebhaber derselben sind. De la Loubere bezeugt, daß sie sie in vorzüglichem Werthe halten, und Pyrard, daß man sie als die beste und köstlichste Frucht in Indien ansieht. Die Einwohner von Siam lieben eben diese Frucht ausserordentlich, und auf Amboina ist das Volk so sehr darauf erpicht, daß sie sich öfters Krankheiten durch den unmäßigen Genuß

18) l. c.

19) Recueil des voyag. Holl. l. c.

20) l. c. p. 192.

zuziehn. Es wird daher der Verkauf der Duriofrucht dort zu gewissen Zeiten verboten. — Die Macassaren trocknen sie im Rauch: Auch Navarette kaufte bisweilen einige davon, die er so vortrefflich von Geschmack fand, daß sie sich für eine königliche Tafel schickten. [21])

Von den Europäern, die die Duriofrucht für sehr wohlschmeckend erklären, nenne ich nur folgende. Turpin bezeugt, daß der Geschmack unvergleichlich sey. Rumphius sagt: alle Europäer gewöhnen sich mit der Zeit auch an den widrigen Geruch, und halten diese Frucht alsdann für die größte Leckerey Indiens. Choisy hörte es von allen, die in Indien gewesen waren, daß, wer auch nur viermal von dieser Frucht esse, sie bald für die auserlesenste Delice erkläre. Dasselbe wiederholen Vogel, Hessen, Walth. Schouten, [22]) Acosta, beim Bauhin, [23]) Navarette, Gemelli Carreri, Herbert, le Blanc, [24]) Linschoten, Paludanus und Borri.

Radermachia *Nanca* [s]) trägt eine in Indien sehr berühmte Frucht, von welcher wir itzt reden wollen. Sie ist gemeiniglich sehr groß, hat eine dicke

21) l. c. p. 36.

22) Ostindische Reise S. 236.

23) l. c. p. 115.

24) Voyages p. 153.

s) Diese Frucht, welcher der Ritter Thunberg nach dem Batavischen Rathe Radermacher die hier angeführte Benennung gab, ist mehr allgemein an-

jetzt,

dicke, harte Schaale, die mit kurzen dicken Zacken besetzt ist, und eine Menge großer Kerne, die einen noch bessern Geschmack haben, als die Kastanien. Das Fleisch, worin die Kerne eingeschlossen sind, ist äusserst schmackhaft, ungeachtet der Geruch dem, der desselben nicht gewohnt ist, etwas widrig vorkommt.

Diese Frucht, die auch unter den Nahmen Jaka und Sursak vorkommt, wächst aus dem Stamme des Baums und aus den Hauptästen selbst hervor. Sie sieht wie eine länglichte Pfebe *) (Pompa) aus, und ist unstreitig die größte Frucht in der Welt. In Tunquin hat man sie von der Größe, daß sie 100 deutsche Pfunde wiegen. [25]) Auf Amboina wird sie oft jetzt, unter dem Nahmen der Brodfrucht und in der Botanischen Kunstsprache unter dem Nahmen Artocarpus bekannt, den ich ihr nebst meinem Sohne beygelegt. Wir haben sie zuerst systematisch in unsern Charact. gen. plantar. beschrieben, und nachgehends findet sich alles über diese Frucht wissenswürdige gesammlet, in meines Sohnes Vorlesung über den Brodtbaum 1784. 4. in seiner Abhandlung de plantis esculentis insular. oceani australis, p. 23 — 27. Berolini. 1786. und in desselben Florulae insular. austral. prodromo Goetting. 1786. Auch hat Herr D. Panzer, als Herausgeber des teutschen Houttuynschen Commentars über Linne's System, einen Beytrag zur Geschichte des ostindischen Brodtbaums, Nürnberg, 1783. in 8vo geliefert, der 45 Seiten und eine Kupfertafel enthält.

*) CUCURBITA *Pepo. Linn.*

Spr.

25) *Richard.* histor. natur. et polit. du Tonquin. T. I. p. 63.

oft so groß, daß ein starker Mann sie kaum von der Erde aufheben kann, gewöhnlich aber wiegt sie 20, 30 bis 40 deutsche Pfunde. [26])

Die Schaale ist so hart, daß man sie mit einem Beil aufhauen muß. [27]) Es tröpfelt alsdann ein weißer Saft heraus, der so zähe wie Vogelleim ist, und den man mit Kattun abzuwischen pflegt, indem man das Fleisch speiset. [28]) Die Frucht wird roh gegessen, aber ist alsdann sehr schwer zu verdauen. Die Kerne kocht und schmort man, und dann schmecken sie herrlich. [29]) Turpin vergleicht sie mit den Kastanien, versichert aber, daß jene viel süßer seyn und einen etwas stärkern Geruch haben, [30]) Pyrard, Rhede und Biervillas machen zwischen den Kastanien und diesen Kernen gar keinen Unterschied in Rücksicht des Geschmacks: [31]) aber la Loubere erklärt sie für weit vorzüglicher. [32])

Der Geruch soll aber sehr unangenehm seyn, und dem faulen Gestank nahe kommen. [33]) Andere vergleichen ihn mit altem Käse [34]) oder mit halbver-

26) *Rumph.* l. c. p. 105.
27) *Nieuhof* l. c. p. 105. b.
28) Langhans a. O. S. 235.
29) Recueil des voyages de la Comp. d. Ind. de Holl. T. I. p. 399.
30) L. c. T. I. p. 239.
31) *Rhede* l. c. T. III. p. 18. — *Biervillas* L. c. p. 112.
32) L. c. p. 69.
33) *Valentyn* l. c. p. 160.
34) *Biervillas* l. c.

verfaulten Aepfeln. 35) Beym Hawkesworth finden wir ebenfalls, daß der Geruch für Jemanden, der dessen nicht gewohnt ist, sehr viel widriges, und überdem Aehnlichkeit mit einem verfaulten Apfel hat, womit Knoblauch vermischt worden. Die Gewohnheit muß diesen Geruch erträglich, und endlich angenehm machen können: denn dies Urtheil fällen viele Reisende.

Der Geschmack der Frucht ist übrigens mehr oder weniger lecker, nachdem die Arten verschieden sind. — Nanca Papa und Nanca Barca sind die beiden gemeinsten Arten, beide ausserordentlich süß. Indessen hat die erstere ein mehr lockeres Fleisch, und ist nicht so saftig und wohlschmeckend, als die letztere, die sehr festes Fleisch hat.

Rhede hält beide Früchte für völlig verschiedene Gattungen: von der letztern, die er Baraka nennt, sagt er, daß man sie in Malabar für eine große Delice halte. Rumphius sagt von der Nanca Papa, daß ihr Fleisch schleimicht und locker wie Grütze sey. Der Geschmack sey einer Mischung aus Honigtrauben und Pomeranzen ähnlich, habe aber doch noch etwas starkes und widriges dabey. Rumphius nennt diese Art Nanca Bubur: eine andere aber Nanca Bilulung, die mit der Nanca Barca überein kommt. Die letztere hält er für die beste; sie habe ein derbes, mürbes, sehr saftiges, aber nicht schleimichtes Fleisch: der Geschmack sey den reifen Trauben ähnlich, mit denen etwas Honig gemischt worden. — Richard verglich die Barca in Tunquin mit den Melonen: ohne Zweifel ist dies dieselbe Gat-

35) *Rumph.* l. c.

Gattung, von der Dellon sagt, daß sie wie unsere besten Melonen schmecke: 36) und von der Kircher behauptet, daß sie honigsüß und besser als unsere Melonen sey. 37) Scaliger vergleicht den Geschmack mit einer Mischung aus Zuckermelonen, Pfirsichen, süßen Pomeranzen und Honig. 38)

Was insbesondere die Papa betrifft, so bezeugt es unter andern Richard, daß sie von einem faden Geschmack sey, und weit hinter der Barca zurück bleibe. Valentyn hat gewiß auch diese Papa gemeint, wenn er von einer Nanca auf Amboina sagt, daß sie sehr süß, aber zugleich fade sey, und den süßen Limonien gleich komme, wenn ihnen noch etwas Honig zugesetzt werde. — Ich weiß nicht, ob in dem angeführten Werke 39) andere als die genannten Gattungen gemeint seyn, wenn es von der Jaca heißt, daß ihr Geschmack sehr verschieden sey, und bald Aehnlichkeit mit den Melonen, bald mit den Pfirsichen, bald mit dem Honig, bald mit den schönsten Zitronen habe.

Die Nanca ist nichts desto weniger in weit geringerem Ansehen, als die Duriofrucht: 40) ungeachtet die erstere auch mit zu den besten Früchten in Indien gerechnet wird. 41)

Eine

36) Relation d'un voyage aux Indes orient. p. 89.
37) China illustr. p. 186.
38) *Bauhin* l. c. p. 116.
39) Recueil des voyag. Holl. l. c. —
40) *Dampier* l. c. p. 337.
41) Verhandel. van het Batav. Genootsch. der Konsten en Wetensch. D. I. p. 26.

Eine andere Gattung, die aber eine weit geringere Grösse, und einen weit angenehmern Geschmack als die vorigen hat, ist die Tsjampedaha. Rumphius sagt, der Geschmack der letztern Frucht habe weit mehr Aehnlichkeit mit reifen Trauben oder mit Erdbeeren als die Nanca: das Fleisch sey auch weit gelber und wohlriechender, und lasse sich leichter verdauen, deswegen werde diese Frucht auch vorzüglich geschätzt. Wenn die Frucht auf dem Baume reif wird, so ist sie von vorzüglicher Güte, und von einem angenehm säuerlichen Geschmack: schneidet man sie aber erst ab, und trocknet sie hernach im Hause, so verlieret sie viel am Geschmack und bekommt eine fade Süßigkeit. [42])

Radermacher bestimmt vier besondere Arten der RADERMACHIA, nämlich 1. *Nanca* oder Sursak, 2. *Tjampeda*, die kleinere und länglichtere Früchte trägt 3. *Benda*, mit noch kleinern Früchten 4. *Mandelique* oder Cossir, nicht grösser als ein großer Apfel. Dies ist die wohlschmeckendste unter allen Arten: sie ist erst kürzlich in Batavia entdeckt. [43]) t)

Unter

42) *Rumph.* l. c. p. 108.

43) *Radermachers* Naemlyst der planten op Iava, p. 31.

t) Die große Verschiedenheit in den Beschreibungen der Frucht des Brodtbaums bey den Reisebeschreibern, rührt wohl hauptsächlich daher, 1) daß einige die junge unreife Frucht beschrieben, 2) andere hingegen von der völlig reifen sprachen, oder 3) noch

andere

Unter den amerikanischen Früchten giebt es einige sehr süße. Dazu gehören besonders die Sapotille und die Mammi.

Die erstere (ACHRAS *Sapota* L.) ist den Bergamotten fast ähnlich, hat ein weißliches, saftiges, breiweiches Fleisch, das einen sehr angenehmen Geschmack bekommt, sobald es anfängt etwas zu faulen. Es wird dann auf alle ansehnliche Tische gebracht. Es ist ausserordentlich süß und so lieblich, daß man die

andere von der wilden, viele Saamenkörner tragenden Frucht reden, und 4) noch andere den aus der reifen zahmen Frucht gesäuerten Teig beschreiben. Die ohne Saamen wachsende Frucht erreicht höchstens die Größe eines Menschenkopfes, diese unreif gebacken oder gekocht, vertritt die Stelle des Brodtes und schmeckt ohngefähr wie ein Gemische von Kartoffeln und Artischocken Stühlen. Reif ist die Frucht nicht sehr gesund und schmeckt süßlich, aber fade. Die Taheitier pflegen diese reifen Früchte durch die Gährung zusammen zu säuren, da sie denn den sauren Teig in Blättern eingewickelt backen; diese saure Masse ist, wenn man sich daran gewöhnt, nicht unangenehm und wegen der gegohrnen Säure sehr gesund. Capitän Cook und ich waren die einzigen, welche diesen sauren Teig zu essen und als Seevorrath mitzunehmen pflegten. Die wilden Saamenkörner tragenden Früchte werden sehr groß, und die Kerne so groß wie Kastanien. Die beständige Cultur und Anziehung der Bäume, durch Stecklinge und Wurzel-Schößlinge hat gemacht, daß nach und nach die Frucht die Saamen gänzlich verlohren hat. Nur die säuerliche Teigmasse, hat, wenn sie frisch aus den Gruben gehohlt wird, einen etwas widerlichen Geruch. Die rohe oder gekochte unreife Frucht riecht gar nicht übel. F.

die Sapotilla zu den trefflichsten amerikanischen Früchten zählt. — Dampier fand sie auf Carthagena den Birnen ähnlich, aber noch saftiger: auf einer Insel bey Panama war sie an Farbe und Größe mit einer Bergamotte übereinstimmend. 44) Nach Jacquins Bericht enthält sie einige flache schwarze Kerne, die sehr herbe sind, dagegen ist das Fleisch von einem sehr süßen und angenehmen Geschmacke. 45) Dieser Wohlgeschmack zeigt sich nicht gleich, nachdem die Früchte abgenommen sind, sondern erst, wenn sie anfangen zu reifen. In dem erstern Falle sind sie so herbe von Geschmack, daß sie den Mund zusammen ziehn, und so voll von einem milchähnlichen Safte, daß derselbe die Finger hinunter läuft, wenn man die Frucht aufschneidet. 46) Wenn man die Frucht zuerst abnimmt, sagt Dampier, so ist das Fleisch hart, der Saft weiß und leimartig; aber zwey bis drey Tage nachher wird das Fleisch sehr lecker und der Saft ungemein köstlich. Ich weiß nicht, ob die Frucht in so kurzer Zeit faul wird: allein das ist gewiß, daß ein Grad von Fäulniß dazu erfordert wird, wenn sie eßbar werden soll. Die Frucht kann auf dem Baume selbst faul werden, wenn sie nur so lange darauf sitzen bleibt. Das Fleisch ist dann einem Brei ähnlich und honigsüß: das Volk in Surinam findet ein so großes Behagen an dieser Frucht, daß man sie für die beste in ganz Amerika ausgiebt.

Hughes

44) L. c. p. 45. 218.

45) Select. Americ. stirp. hist. p. 58.

46) *Sloane* l. c. p. 171.

Hughes zog sie den Bergamotten noch vor. 47) Auch auf Jamaika wird der köstliche Geschmack dieser Frucht, wenn sie erst reif geworden, sehr gerühmt. Sie wird zum Desert gebraucht. 48) Raveneau de Lussan rühmt sie auf Panama ebenfalls, 49) und Wafer fand sie auf den westindischen Inseln sehr lieblich. 50) Auch Linné nennt mit Grunde die Sapotille eine unter den schmackhaftesten Früchten in Surinam. 51) Nicolson zieht sie allen übrigen amerikanischen Früchten vor. 52) Jacquin berichtet, daß eben diese Frucht auf den karaibischen Inseln, wo man den Baum sehr fleißig cultivirt, allgemein zum Nachtisch aufgesetzt, für die vorzüglichste unter den Früchten Amerika's gehalten, und selbst der Ananas vorgezogen wird. 53) In Neuspanien räumt man dieser Frucht die erste Stelle unter den Obstfrüchten der heissen Climate ein. 54)

Die Mamei-Sapote (ACHRAS *mammosa* L.) ist eine eyförmige Frucht, mit einem oder ein Paar Kernen: auswendig ist sie rostfarben, inwendig weich, leimartig, roth, süß und doch etwas fade. Jacquin giebt ihr eine Länge von 3 bis 5 Zollen.

In

47) Natural history of Barbadoes p. 133.

48) *Browne* l. c. p. 200. — *Sloane* l. c. p. 172.

49) Iourn. du voy. à la mer de Sud avec les Flibustiers p. 75.

50) Voyage and descript. of the Isthmus of Amer. p. 89.

51) Plant. Surinam. p. 7.

52) Histor. natur. de S. Domingue p. 306.

53) L. c. — *Valm. de Bomare* L. c. T. V. p. 488.

54) *Gemelli Carreri* L. c. p. 576.

In Rücksicht der Farbe und des Geschmacks sind sich die Schriftsteller nicht einig: dies rührt wahrscheinlich von der Verschiedenheit der Arten her, die sie vor sich hatten. Die beiden bekannten und bessern Gattungen haben unstreitig etwas fades bey ihrer Süßigkeit; daher sagt Sloane, daß man sie mit Limonensaft esse, wenn die Süßigkeit zu stark hervorsticht: andere aber essen sie ohne irgend eine Zuthat. Auch das Klima und die Lage des Orts kann vieles zur Güte der Frucht beytragen. Daher wird sie in einigen Gegenden, wie auf den Inseln bey Panama, ausserordentlich wohlschmeckend und erquickend. In Mexiko fand Gage zwey Gattungen von honigsüßem Geschmacke, wovon die eine so saftig war, daß beym Essen ein Honigsaft heraus tröpfelte. 55) Auf den karaibischen Inseln kommt die Mamei-Sapote mit den Bergamotten an Süßigkeit und Saftigkeit überein. 56) Nach Jos. Acosta's Berichte ziehen die Kreolen in Neuspanien dieselbe allen spanischen Früchten vor. 57) Auch d'Avity beschreibt ihre ungemeine Süßigkeit und vergleicht ihre Farbe mit dem Quittenbrei. 58) Dampier rühmt nicht allein den Wohlgeschmack sondern auch die Heilsamkeit dieser Frucht, und bezeugt, daß sie in einigen Gegenden Amerika's allen übrigen Früchten vorgezogen werde. 59)

---

55) Relation du voy. dans la nouv. Espagn. T. I. P. 79.

56) Oldendorp. a. B. S. 168.

57) *Sloane* l. c.

58) Descript. de l'Amerique p. 7.

59) L. c. T. I. p. 219.

Die Mammi (MAMMEA *americana* L.) ist eine rundliche, bräunliche Frucht, mit festem und dunkelgelbem Fleische, und einigen herben Kernen. [60]) Jacquin giebt ihr einen Durchmesser von 3 bis 7 Zollen; und Sloane sagt, die Farbe sey den Mohrrüben ähnlich, und das Fleisch derber als ein Apfel. [61]) Sie ist so nährend, daß die Mosquiten in Amerika sie eben so als Nahrungsmittel auf ihren Reisen anwenden als die Pisangfrucht, [62]) und daß die Schweine selbst ausserordentlich fett auf der Mast werden, wenn eben diese Frucht reif ist. [63])

Der Geschmack derselben ist so angenehm und aromatisch, daß Sloane sie zu den leckersten Dessertfrüchten in Jamaica rechnet. Auch Dampier, Wafer und Hughes bezeugen den vortrefflichen Geschmack derselben. Oviedo zählt sie zu den köstlichsten Früchten auf S. Domingo [64]) und Fermin zu den besten, die er je gekostet habe. — Ihre Güte ist jedoch nach der ungleichen Beschaffenheit der Gegenden sehr verschieden: nach Benzonis Aussage sind sie auf dem festen Lande von Amerika besser als auf der Insel Domingo. [65]) Auch liegt der Grund dieser Verschiedenheit wohl mehr in der verschiedenen Mei-

60) Oldendorp a. B. S. 172. — *Fermin* L. c. T. I. p. 186.

61) *Iacquin* L. c. p. 269. — *Sloane* L. c. p. 123.

62) M. W. Descript. of the Mosqu. Kingd. bey *Churchill* T. VI. p. 310.

63) *Sloane* l. c.

64) *Bauhin* L. c. p. 172.

65) *Chauveron* L. c. p. 337.

Meinung, die über den eigentlichen Geschmack von diesen oder jenen Reisenden geäussert worden. Bey Churchill wird diese Frucht süß genannt: nach D'Avity giebt es nicht allein süße, sondern auch säuerliche, die aber einen sehr guten Geschmack haben. Oldendorp vergleicht den Geschmack mit guten Quitten, und behauptet, daß er den meisten sehr angenehm sey. Nach Layfields Urtheil hat sie mit den Mohrrüben Aehnlichkeit, ist aber um vieles wohlschmeckender.[66] A. Montanus sagt, der Geschmack komme mit den besten Melonen überein:[67] damit vereinigt sich Peter Martyr's Urtheil.[68] Oviedo vergleicht den Geschmack mit einer Gattung Pfirsichen. Jacquin stellt keine eigentliche Vergleichung mit einer andern Frucht an, sondern sagt bloß, daß der Geschmack ganz eigen aber sehr angenehm sey. Fermin erzählt, daß man in Surinam Marmelade und Torten davon macht, die an vortrefflichem Geschmacke alle dergleichen Zubereitungen aus den besten europäischen Früchten übertreffen. Auf Martinique wird, nach Jacquins Bericht, ein sehr leckerer Brei aus dieser Frucht bereitet, indem man Syrup hinzu thut. Aus den Blumen derselben macht man auch dort durch Destillation mit Branntewein einen Liqueur, unter dem Nahmen der Eau Créole, der das vortrefflichste geistige Getränk ist, was man haben kann.

Fermin, Dampier, Hughes und Jacquin beschreiben auch den Geruch dieser Frucht als äusserst an-

66) *Purchas* L. c. T. IV. p. 1172.

67) *Sterbeeck* L. c. p. 30.

68) *Baubin* L. c. p. 173.

angenehm: der erstere behauptet, man könne ihn in acht Tagen nicht vergessen.

Man muß indessen diese Frucht mit Behutsamkeit essen, besonders das unter der festen Schaale sitzende Häutchen, welches mit dem Fleische sehr genau zusammen hängt, wohl davon trennen, und das Fleisch nicht zu nahe an den Kernen wegessen, weil es eine sehr herbe und harzige Materie enthält, die an den Zähnen fest klebt, und oft 2 bis 3 Tage unaufgelößt sitzen bleibt. Als ein Mittel gegen die Herbigkeit des Fleisches empfiehlt man das Einlegen der in Scheiben zerschnittenen Frucht in gezuckerten Wein, eine Stunde vorher, ehe man sie genießt. [69])

Cainito (CHRYSOPHYLLVM *Cainito* L.) ist eine große, rosenrothe Kernfrucht, mit weißlichem, etwas weichem und leimichtem Fleische, von süßem und faden Geschmack, die die Amerikaner sehr hochschätzen. Die Europäer machen zwar nicht so viel daraus, indessen wird sie doch auf ihre Tische als Dessert gebracht. [70])

Zu dieser Gattung gehört ohne Zweifel die Cahimite, die Labat anführt. Nach seiner Beschreibung ist sie von hellgrüner Farbe mit hochrothen Flecken, von rundlicher Form, ungefähr 3 Zoll im Durchmesser, mit weißem, weichem, schwammichtem Fleische und mit einem honigsüßen Safte erfüllt, der im Anfange den Europäern nicht schmecken will. Die Ge-

69) *Labat* Voy. aux Isles de l'Amer. T. I. p. 341.

70) *Jacquin* L. c. p. 52.

Gewohnheit macht ihn indessen ausserordentlich wohlschmeckend und erquickend: man kann ohne Beschwerden so viel davon essen als man will, und selbst Kranke geniessen sie ohne Furcht.[71]) Oldendorp beschreibt seine Cainitfrucht dergestalt, daß er ihr eine rundliche Apfelform und ein milchweisses, ganz süßes Fleisch giebt.[72])

Unter den verschiedenen Arten die es von dieser Fruchtgattung giebt, merken wir auch den sogenannten Sternapfel (CHRYSOPHYLLVM *jamaicense* IACQVIN.) mit purpurrothem Fleische, an. Jacquin giebt dieser Frucht den Vorzug vor der Cainito, und rechnet sie zu den vorzüglichsten Obstarten in Jamaika, ungeachtet sie sehr schleimicht ist. Browne fand diese schleimichte Beschaffenheit der Frucht, neben ihrem süßen Geschmacke, sehr angenehm, und Sloane versichert, daß sie zu den besten Desertfrüchten gezählt werden könne.

Die Frucht, die Raveneau de Lussan bey Panama fand, die ungemein saftig und erfrischend war, und von ihm mit den großen violettenen Pflaumen verglichen wurde, muß wohl eine andere Art seyn. — Die auf Martinique sogenannte Gros Bouis (CHRYSOPHYLLVM *caeruleum* IACQVIN.) hat noch weicheres Fleisch als die Cainito: kommt im Geschmack aber mit derselben überein, und wird auch zum Nachtisch aufgesetzt.

Die Frucht des CHRYSOPHYLLVM *macoucou* AVBLET., die viel Aehnlichkeit mit einer

71) *Labat* L. c. T. III. p. 40.
72) a. B. S. 167.

Birne hat, ist für die Eingebohrnen in Guiana eine große Leckerey. Aublet rühmt den Geschmack derselben, und zieht sie der Cainito noch vor. [73])

Die Goyava (PSIDIVM *pyriferum* L.) ist eine Kernfrucht, von der Größe einer mäßigen Birne. Im Anfange ist sie grün, nachher wird sie gelb: sie hat einen sehr starken Geruch und einen süßen gewürzhaften Geschmack: sie steht deswegen in verschiedenen Gegenden in hohem Werthe.

Die Schriftsteller urtheilen über die Goyava sehr verschieden, sowohl was ihre Figur, Grösse und Farbe, als was ihren Geruch und Geschmack betrifft. Man sollte sich daher leichte vorstellen, daß es mehrere Gattungen dieser Frucht gebe, als die von den Botanisten unterschiedenen, nämlich PSIDIVM *pyriferum* und *pomiferum*. Allein die übrigen sind in der That bloße Spielarten.

Von dem PS. *pomiferum* ist hier nicht die Rede, da es selten angetroffen und die Frucht kaum gegessen wird. [74]) — Daß eine Goyavafrucht rothes, die andere weißes Fleisch hat, daß der eine Baum höher, der andere niedriger wächst, macht sie noch nicht zu verschiedenen Arten. Labat versichert, keinen Unterschied im Geschmack zwischen der rothen und weissen Goyava gefunden zu haben, wenn nämlich beyde reif waren, und denselben Stand gegen die Sonne hatten. [75]) Das Fleisch ist gewöhnlich einen halben Zoll

73) L. c. p. 234.
74) *Jacquin* obs. botan. P. II. p. 7.
75) L. c. T. II. p. 212.

Zoll dick, und in der Mitte ist ein Klumpen harter Kerne, [76]) die in einem Brey eingeschlossen sind, der denselben Geschmack hat, als das Fleisch. [77])

Der Geruch wird sehr verschieden beschrieben, jedoch kommen mehrere Schriftsteller darin überein, daß er sehr stark sey, und das ganze Zimmer erfülle, wo die Frucht liegt. Nach Hawkesworth [78]) war der Geruch dieser Frucht in Batavia für einige Engländer so stark, daß ihnen übel darauf wurde: deswegen glaubt dieser Schriftsteller auch, daß man auf den Amerikanischen Inseln eine bessere Gattung Goyave haben müsse, da sie dort so sehr geschätzt werde. Nicolson fand auf Domingo den Geruch ebenfalls sehr stark, aber nicht unangenehm. [79]) Auch Jacquin giebt der Frucht auf Martinique bloß einen eigenthümlichen Geruch. [80]) Marcgrav glaubte in Brasilien an dieser Frucht einen Himbeeren-Geruch zu bemerken. [81]) Rhede beschreibt den Geruch der reifen Frucht in Malabar als angenehm. [82]) — Rumphius sagt, die Frucht rieche nach Heu, und, wenn man dieselbe lange im Munde halte, so könne der Geruch eine Engbrüstigkeit veranlassen. An einem andern Orte [83]) wird der Geruch mit den

76) *Rumph.* l. c. T. I. p. 140.
77) *de la Loubere* L. c. T. II. p. 68.
78) L. c. T. IV. p. 254.
79) L. c. p. 241.
80) L. c. p. 6.
81) L. c. p. 104.
82) L. c. T. III. p. 31.
83) Voyage à l'Isle de France p. 229.

Wanzen verglichen: dasselbe thut auch Ximenes, versichert aber, dies sey kein Hinderniß, daß nicht auf den meisten Tischen diese Frucht mit Vergnügen gegessen werde. [84])

Man hält die Goyave für sehr gesund, und ißt sie gerne beym Schluße der Mahlzeit, mehr deswegen, weil man sie für leicht verdaulich hält, als um des Wohlgeschmacks willen. [85]) Labat versichert [86]) daß sie auch unreif ohne Beschwerden gegessen werden kann. Dampier bekräftigt dies, und setzt hinzu, dies sey nur bey wenigen Amerikanischen Früchten der Fall. [87]) Marcgrav sagt, die unreifen Früchte seyn herbe, werden aber sehr wohlschmeckend, wenn sie weiter kommen, und lassen sich alsdann besser genieſſen, als im Zustand der völligen Reife. Daher läßt man sie auch auf den Bäumen nicht völlig reif werden, weil sie dann weniger angenehm sind.

Beym Essen der Frucht hat man nicht nöthig sie zu schälen: man kann die ganze Frucht essen, wenn man nur die knochenharten Kerne vorher heraus genommen hat. [88]) Man genießt sie roh und gekocht, und in beyden Fällen schmeckt sie sehr angenehm. [89]) Piso meint jedoch, daß sie roh nicht so gesund sey, und lange nicht den angenehmen Geruch und Geschmack habe, als wenn sie gekocht, oder mit Zucker eingemacht

84) *Laet.* nov. orbis, p. 227.
85) *Phil. a S. Trinit.* l. c. p. 297.
86) l. c. p. 241.
87) L. c. T. I. p. 238.
88) *Sloane* l. c. p. 163.
89) *Merian* l. c. p. 19.

macht worden. [90]) Navarette fand sie auf Manila sowohl roh als gekocht, und unter andere Speisen gemischt, äusserst wohlschmeckend. [91]) Die Europäer machen aus der rohen Frucht nicht sehr viel: sie kochen das Fleisch bis es recht zart wird, und essen es alsdann kalt mit Milch, wie wir es mit den Erdbeeren machen. [92]) Labat beschreibt verschiedene Zubereitungen dieser Frucht, die auf den amerikanischen Inseln gebräuchlich sind. Meistentheils genießt man sie roh, indem man sie in Scheiben schneidet, in Wein legt, und etwas Zimmet darauf streut. Die Frauenzimmer essen die Frucht lieber grün, als nachdem sie völlig reif geworden. [93])

Den Geschmack der Frucht rühmt Jacquin als süß, aromatisch und angenehm: eben dies bestätigen Rhede und Nicolson. Rumphius sagt, die Süßigkeit stimme mit dem Geschmacke der Birnen, und geschmorter Quitten überein. Richard vergleicht die Goyava in Rücksicht des Geschmacks mit einer überreifen Birne: [94]) und Langhans sagt, sie sey süßer als eine Quitte. [95]) Froger vergleicht den Geschmack mit Pfirsichen [96]) und Layfield mit einer großen Art reifer weisser Pflaumen. [97]) De la Loubere behauptet, der Geschmack komme den Erd-

beeren

90) L. c. p. 75.
91) L. c. p. 230.
92) *Browne* l. c. p. 239.
93) L. c. p 214. f.
94) L. c. T. I. p. 62.
95) a. B. S. 231.
96) Relat. d'un voy. à la mer du Sud. p. 81.
97) *Purchas* Pilgrims T. IV. p. 1172.

beeren nahe, aber er vergehe bald, weil er zu stark sey. [98]) Auf der Insel Johanna bekam Grose Goyavafrüchte, die noch einige Minuten, nachdem er sie gegessen hatte, einen angenehmen Geschmack im Munde zurück liessen. [99]) Du Terre sagt, je mehr man von dieser Frucht esse, desto trefflicher schmecke sie. [100]) Navarette und Kolbe preisen diese Frucht als eine ausservordentliche Leckerey. [1]) Piso hält die Goyava werth, an Europäischen Höfen gebaut zu werden, und Ziegenbalg rechnet sie zu den vortrefflichsten malabarischen Früchten. [2]) u)

Ikako (CHRYSOBALANUS *Icaco* L.) ist eine große Steinfrucht, von der Figur einer Pflaume, und von verschiedener Farbe. Man kann sie zu den süßen Obstarten zählen, ungeachtet ihr Geschmack etwas stark und reizend ist: auch ist das Fleisch etwas herbe, und deswegen lieben sie die Europäer nicht sehr. Desto mehr schätzen sie die Amerikaner, die an der Honduras-Bay diese Früchte sogar bewachen lassen, wenn sie sich der Reife nähern. Man

98) L. c.

99) Voyag. aux Indes orient. p. 32.

100) L. c. p. 182.

1) *Navarette* l. c. — Kolbens Beschreibung des Vorgebirges der guten Hoffnung S. 134.

2) L. c.

u) Die Goyava wächst auch auf der Insel St. Jago einer der Capverdischen Inseln. F.

Man findet diese Frucht von weißer, gelber, rother [3]) und schwarzer Farbe. [4]) Das Fleisch ist weiß, nicht sehr dick, weich, fast geruchlos, und sitzt an den Kernen sehr feste. [5]) Nach Browne und Loyer [6]) ist der Geschmack dieser Frucht ganz eigenthümlich; Marcgrav beschreibt seine Guajeru wenig anders: er sagt, sie habe eine schwachen aber süßen Geschmack. [7]) Labat sagt, diese Frucht habe etwas fade-süßes, dabey herbes und ein wenig säuerliches im Geschmack. Im Anfange sey sie nicht sehr angenehm, aber sie werde es durch Gewohnheit. [8]) Jacquin bezeugt, der Geschmack sey süß aber nicht sehr widerlich. Nicolson erklärt das Fleisch für saftig, von einem süßen und säuerlichen, mit unter etwas herbem Geschmack. [9]) Davies und Rochefort sagen über den Geschmack nichts weiter, als daß er süß sey. [10]) An einem andern Orte wird nicht allein der süße Geschmack gerühmt, sondern auch gesagt, daß die Frucht, theils roh theils eingemacht, von vortrefflichem Geschmack sey. [11]) Man bringt sie auf die Märkte, und sie wird roh, selbst in großen Quantitäten, ohne allen Schaden gegessen. Dies bezeugt Jac-

3) *Jacquin* stirp. Americ. hist. p. 154.
4) *Plumier* noy. plant. Americ. gen. p. 44.
5) *Browne* l. c. p. 250.
6) *Loyer* l. c. p. 192.
7) L. c. p. 77.
8) L. c. p. 42.
9) L. c. p. 249.
10) *Davies* l. c. p. 33. *Rochefort* l. c. p. 74.
11) Voyage aux côtes de Guinée et en Amer. par N. p. 391.

Jacquin, der an sich selbst den Versuch anstellte, und eine beträchtliche Menge dieser rohen Früchte aß, ohne daß er Beschwerden davon empfand. In Zucker eingemacht werden diese Früchte in großer Menge nach Spanien verführt. [12])

Die Kerne der Frucht sind ebenfalls süß, und kommen im Geschmack mit den Mandeln überein. [13]) Man macht aus denselben ein liebliches Getränk, wenn man sie stößt und mit Zucker und Pomeranzenblüthenwasser vermischt. [14])

Avocato, (LAVRVS *Persea* L.) ist eine Frucht, die grösser wie eine Faust, von purpurähnlicher Farbe und mit einem großen, nicht eßbaren Kerne versehen ist. *) Das Fleisch ist grünlicht, fast ohne Geruch, weich wie Butter, und von einem eigenen sehr

12) *Iacquin* l. c. p 155.

13) Oldendorp a. B. S. 172.

14) *Labat* l c. p 43.

*) Auch unter dem Nahmen der Alligator-Birne ist diese Frucht in Westindien sehr bekannt. Der Baum wächst schnell zu einer Höhe von 25 bis 30 Schuhen empor, hat lange, ovale, oben zugespitzte Blätter, und gelbe kleine Blumen. Die Frucht ist zwey Pfund schwer. — Unreif gegessen erklärt sie Wright für ungesund: sie bringe Ruhren hervor. — Das gemeine Volk in Jamaika gebraucht deren Blätter, nebst den Blättern des Abrus precatorius, zu Brustdecocten. W. *Wright's* account of the medic. plants growing in Iamaica: in *Lond. med. Iournal* Vol. VIII. P. III. p. 294.

Spr.

Clusius

sehr angenehmen Geschmacke. Gemelli Carreri glaubte, diese Frucht übertreffe alle europäischen bey weitem, und Jacquin versichert, keine amerikanische Obstart mit mehrerm Behagen genossen zu haben, als diese: ungeachtet er, gleich mehrern neuen Ankömmlingen in Amerika, die ersten beyden Mahle sich nicht so viel daraus machte. Er setzt hinzu, diese Frucht sey nicht allein für die Menschen, sondern auch für alle Arten Thiere, als Hühner, Schaafe, Hunde und Katzen, eine wahre Leckerey. Bancroft geht so weit, daß er die Avocatofrucht für das gesundeste, nährendste, und angenehmste Obst in allen Ländern heißer Klimate erklärt. Ueber ihre nährende Eigenschaft sind mehrere Schriftsteller einig. Dampier erzählt, wie man in den Gegenden von Panama ein sehr gutes Gericht aus dem Fleische dieser Frucht, mit Zucker und Zitronensaft in einer Schaale gemischt, zu bereiten wisse, und es mit Salz und geschmorten Pisangs esse.

Ich

Clusius (histor. plant. p. 3) hält eben diesen Baum für die Persea der Aegyptier, worin ihm auch die Mitglieder der Acad. des Inscript. zu Paris Beyfall geben. Indessen kommt die Beschreibung, die man bey den Alten findet, gar nicht mit der Laurus persea überein, und die letztere wächst auch keinesweges in Aegypten, Schreber vermuthet aus nicht zu verwerfenden Gründen, daß CORDIA *Myxa* die περσαια der Alten gewesen sey. S. Programma de Persea Aegyptiorum. Erlang. 1788. *) Spr.

*) Usteri hat in seinem botanischen Magazin meine Anmerkung über den Nahmen περσαια im Aegyptischen abdrucken lassen. F.

Ich bin in der Beschreibung dieser Frucht dem Jacquin [15]) gefolgt, ungeachtet ich weiß, daß andere Schriftsteller davon abweichen. Nach Dampier ist die Farbe der reifen Frucht äußerlich gelblich und inwendig grüngelb. [16]) Laet behauptet, sie sey auswendig dunkelgrün, selbst schwarz, und inwendig grasgrün. [17]) Nach Raveneau de Lussan ist die Farbe inwendig (på inkråmet) schneeweiß. Es muß wohl an einigen Orten Varietäten der Art geben.

Die Gestalt kommt mit einer Bonchretien-Birne überein. [18]).

Das Fleisch ist ziemlich fest, so lange die Frucht noch auf dem Baume sitzt: daher läßt man sie, nachdem sie abgenommen worden, noch einige Tage liegen und reifen: denn sonst ist das Fleisch kaum zu genießen. In jenem Falle aber ist dasselbe so weich und mürbe als Butter, und kann mit Löffeln gegessen werden. [19]) Dies thun die Spanier in Panama wirklich.

Der Geschmack dieser Frucht wird von Dampier und Sloane [20]) als schwach angegeben: dies will aber eigentlich nur sagen, daß der Geschmack nicht so reizend ist, als in den Früchten, die eine stark hervorstechende Säure oder Süßigkeit haben: nichts desto weniger kitzelt die Avokatofrucht den Gaumen auf

15) Observ. botan. P. I. p. 38.
16) L. c. p. 218.
17) L. c. p. 226.
18) *Fermin* l. c. p. 173.
19) *Labat* l. c. T. I. p. 343.
20) *Sloane* l. c. p. 133.

auf andere Art. Sie ist fettig und süß, sagt Gemelli Carreri, [21]) und, sowohl roh mit Salz gegessen, als auch gekocht, ungemein wohlschmeckend. Sie ist so fett, schreibt Laet, wie Butter, und von dem Geschmack frischer Hasselnüsse. Eben so äußert sich Frezier: [22]) der Geschmack sey einer Mischung aus frischen Nüssen und Butter ähnlich. Labat verglich diese Frucht in Rücksicht des Geschmacks mit einer Markkorte; und Bancroft will ihr den Nahmen des vegetabilischen Markes geben. [23]) Ravenau de Lussan sagt, sie komme im Geschmack dem Rahm sehr nahe, und Oldendorp vergleicht denselben mit dem Gelben in einem hart gekochten Ey. [24]) Jacquin weiß keine Frucht in Europa, die er mit der Avocato vergleichen könnte. Wenn man aber ja etwas nennen wolle, was Aehnlichkeit mit derselben im Geschmack habe, so sey es eine Art Erdschocken *) mit Haselnüssen gemischt. [25])

In Jamaika, wo man diese Frucht zum Nachtisch aufzutragen pflegt, erhöht man ihren Geschmack mit Limoniensaft und Zucker: [26]) in Quito thut man etwas Salz hinzu: [27]) in Surinam etwas Salz und Pfeffer, oder Zucker und Wein. Auf Martinique

21) L. c. p. 516.
22) L. c. p. 303.
23) L. c. p. 23.
24) a. B. S. 169.
*) CYNARA *Scolymus* L. Spr.
25) L. c.
26) *Sloane* l. c.
27) *Ulloa* L. c. p. 247.

que pflegt man sie mit Rindfleisch, Salz und Pfeffer, oder auch ohne alles Gewürz zu essen, und sie kommt dort auf die besten Tische. Auch Labat bezeugt, daß man sie, wenn sie reif geworden, in Scheiben schneide, und mit Pfeffer und Salz esse, da denn der Geschmack den Artischocken sehr ähnlich sey.

Die Süßigkeit, die bey der Avocatofrucht nicht sehr merklich ist, sticht desto mehr in der Hülsenfrucht Pacay, (MIMOSA *Inga* L.) hervor. Die Bohnen der Schote sind nicht so ausserordentlich süß, als die weissen und schwammichten Flocken, die an der innern Seite der Schote sitzen, und die Bohnen umgeben. Die Amerikaner essen daher diese Frucht ungemein gerne. In Peru, wo man sich sehr auf den Anbau derselben legt, und sie dadurch schon ansehnlich veredelt hat, halten sowohl die Europäer als die Kreolen diese süsse Materie für eine ausserordentliche Leckerey.

In Peru heißt sie Pacay oder Pacaes, in Quito Guabas und auf den Karaibischen Inseln Inga. Man beschreibt die Gestalt und Länge der Schoten sehr verschieden: daher macht Aublet [28]) auch drey besondere Arten daraus, nämlich MIMOSA *Inga*, M. *sinemariensis*, und M. *Pacay*. Da indessen Aublets Beschreibungen nicht vollständig genug sind, um bestimmen zu können, ob es bloße Varietäten oder besondere Arten sind, so habe ich sie unter dem allgemeinen Nahmen der MIMOSA *Inga* zusammen gefasset.

28) L. c. p. 944.

Was

Was die Bohnen selbst betrifft, so sagt zwar Cat, sie seyn recht gut. [29]) Indessen glaube ich doch auf Garcillasso's Wort [30]) das Gegentheil, worin mich auch Marcgrav bestärket. [31]) Wenn Plumier sagt, [32]) daß die Frucht süß sey, so versteht er ohne Zweifel nicht die Bohnen selbst, sondern die weisse Wolle, die sie umgiebt, und die Schaale inwendig ausfüllt. Die Kreolen im französischen Guiana nennen deswegen diese Schoten Pois sucrés [32*]) Ulloa sagt, [33]) es sey ein süßes und erfrischendes Mark. So nennt es auch Feuille'e ein Mark, und sagt, es schmecke wie Zuckerrohr. [34]) Frezier bezeugt, diese weisse Materie sehe wie Baumwolle aus, sey aber nichts anders als ein krystallisirtes Oehl, das man zur Erfrischung geniesse, und das im Munde einen sehr süßen Nachgeschmack zurücklasse. [35]) Eben dies bestätigt Garcillasso, und setzt noch hinzu, daß sich diese Materie sehr lange halte, wenn sie an der Sonne getrocknet worden. Man muß hiebey merken, daß diese Schriftsteller eigentlich von der Pacayfrucht in Peru reden. — Marcgrav sagt von der brasilianischen Mimosa, die Frucht derselben enthalte eine weiße Materie, die mit der seidenen Watte viel Aehn-

29) Lettr. édif. et curieus. T. XXX. p. 253.
30) L. c. p. 438.
31) L. c. T. III. p. 111.
32) L. c. p. 13.
32 *) *Aublet* l. c.
33) L. c. p. 247.
34) L. c. T. III. Append. p. 28.
35) L. c. p. 304.

lichkeit habe, dabey süß und wohlschmeckend sey, und daß man sie mit den Zähnen zu trennen pflege, wenn man die Frucht genieße. Nach Nicolsons Bericht saugt man auf Domingo sehr gerne den Saft aus dieser schwammichten und zuckersüßen Materie. [36])

Wenn es auch sonst keinen Unterschied der Gattungen dieser Frucht giebt, so hat doch der Boden, wo sie wächst, und die Cultur einen wichtigen Einfluß auf die Güte derselben. In Jamaika und am Oronoko, wo sie blos wild wächst, genießt sie Niemand als die Indianer und Neger. [37]) Daraus schließe ich, daß diese Frucht in den genannten Gegenden weit weniger geräth, als in Peru, wo verschiedene europäische Reisende sie ausserordentlich wohlschmeckend fanden. In der Hauptstadt Lima wird sie *in* allen Gärten gebaut. [38])

Die Schoten des Lokustbaumes (HYMENAEA *Courbaril* L.) enthalten ebenfalls um die Bohnen herum eine weisse Materie, die im Munde schmelzt und so süß wie Honig ist.

Diese weisse flockenartige Materie in der Schote soll eine besondere Kraft haben den Hunger zu stillen. [39]) Du Tertre bezeugt, daß während einer Hungersnoth in Guadeloupe hieraus Brodt bereitet

36) L. c. p. 297.

37) *Gumilla* l. c. T. II. p. 10.

38) *Ortega* instruccion sobre el modo de transp. plantas vivas por mar y tierra &c. p. 46.

39) M. W. descript. of the Mosqueto Kingd. L. c. p. 310.

reitet worden sey, wodurch viele Menschen ihr Leben erhalten haben. 40) Eben dieser Schriftsteller vergleicht den Geschmack mit Pfefferkuchen.

Die Jetaiba, die Piso [41]) hat abzeichnen lassen, ist nach Linne' [42]) einerley mit jener Frucht: auch diese Bohnen sind wohlschmeckend und den europäischen Mandeln sehr ähnlich.

Annona *squamosa* L. liefert eine Frucht, von der Größe einer Faust, die gleichsam mit Schuppen besetzt ist. Die Süßigkeit derselben wird vorzüglich gerühmt: doch hat der Geschmack auch etwas Gewürzhaftes, weinartiges und sehr angenehmes, das Fleisch ist weißlich, mürbe, und von einem lieblichen Geruche.

Ich folge in dieser Beschreibung wiederum dem Jacquin, [43]) der sie sehr genau angegeben hat. Er versichert ferner, diese Frucht sey eyförmig, und enthalte ungefähr 40 schwarze Kerne. Die Farbe der Frucht sey grün und falle ins blaugraue.

Man genießt sie meist völlig roh. Es scheint indessen, daß sie in allen Himmelsstrichen sich nicht gleich ist. In Batavia soll sie blos aus einem Haufen großer Kerne bestehn, die mit etwas Fleisch überzogen sind, woraus man den Saft zu saugen pflegt. [44]) Dagegen ißt man das Inwendige in Hin-

40) L. c. p. 190.
41) L. c. p. 60.
42) Spec. plant. p. 537.
43) Observ. botan. P. I. p. 13. seq.
44) *Hawkesworth* l. c. p. 454.

dostan mit Löffeln: [45]) dies geschieht auch in Tunquin. [46]) Navarette meldet, daß auf Manila ein sehr köstlicher Saft aus der Frucht tröpfle, der mit dem Rosenwasser viel Aehnlichkeit habe. [47])

Was den Geschmack betrifft, so wird er von den meisten als ungemein süß angegeben. [48]) Oldendorp kam die Süßigkeit so stark vor, daß er meinte, sie könne leicht Ekel erwecken. [49]) Sloane indessen klagt in Jamaika darüber nicht: [50]) eben so wenig Jacquin, der auf Martinique diese Frucht sehr lecker fand. [51]) Auch Rhede versichert, in Malabar sie äusserst wohlschmeckend angetroffen zu haben. [52]) Valentyn erklärt diese Frucht, wie sie auf Amboina wächst, für noch weit trefflicher am Geschmacke als den Rahmapfel. [53]) Rumphius sagt, sie sey so wohlschmeckend und süß, daß man glaube, sich nicht daran satt essen zu können: der Geschmack, setzt er hinzu, komme mit dem Rosenwasser überein, so auch der Geruch. Carreri beschreibt den letztern gar, als ein Gemisch aus Ambra und Rosenwasser. An einem andern Orte wird der Geruch mit Pfirsichblüthen verglichen, und von der Blüthe des Baums gesagt, daß sie

45) *Gemelli Carreri* l. c. p. 212.
46) *Richard* l. c. p. 61.
47) L. c. p. 35.
48) *d'Avity* l. c. — Voyage à l'Isle de France par un offic. T. I. p. 227.
49) a. B. S. 173.
50) L. c. p. 168.
51) L. c. p. 14.
52) L. c. T. III. p. 21.
53) L. c. p. 165.

sie eine feste Substanz und einen Geschmack, wie Pistazien habe (54).

In Amerika machen sowohl die Eingebohrnen als die meisten Europäer ungemein viel aus dieser Frucht. Deswegen wird der Baum auch auf den karaibischen Inseln sehr häufig in Gärten gepflanzt. Auf Jamaika lieben die Frauenzimmer diese Frucht vorzüglich: auf die Tische kommt sie jedoch selten, da die Engländer das Süße eben nicht sehr lieben.

Auf den Philippinen muß diese Frucht ebenfalls durch Cultur zu einer großen Vollkommenheit gelangen, da Navarette mit Ueberzeugung behauptet, daß diese Frucht unstreitig zu den herrlichsten Obstarten gehöre: es könne keine Frucht einen bessern und angenehmern Geschmack haben. (55) *)

Ich weiß nicht, ob dieser sogenannte Printapfel nicht mit der Chirimoyafrucht in Peru einerley ist, woraus Ph. Miller (56) eine eigene Gattung macht. Er nennt sie Annona foliis latissimis glabris, fructu oblongo squamato. In einem Briefe an Trew behauptet er, daß die Spanier verschiedene Gattungen der Annona, *Cherimolia* zu nennen pfle-

54) L. c.

55) L. c. p. 35. 36.

*) Fahlberg (Nya Svensk. Handl. T. VII. År 1786. p. 270.) vergleicht den Geschmack der Printäpfel mit einem Gemisch von 3 Theilen Rosenwasser, einem Theile Rheinwein und zwey Theilen Zucker. An Gestalt kommen sie den Himbeeren am nächsten.

56) Gardiner's Dictionary art. *Annona*.

gen. 57) Dem sey wie ihm wolle, so finde ich doch nicht, daß eine andere Gattung der Annona mit jenem Nahmen belegt wird, ausgenommen die, welche in Peru wegen ihrer Leckerheit so sehr berühmt und in der That die ist, welche Miller beschreibet. Bouguer sagt, 58) diese Frucht sey oft größer, als unsere größten Aepfel: die Schaale sey etwas dicker, aber nicht stärker als die Schaale der Feigen: sie sey von dunkler Farbe und gleichsam schuppicht: das Fleisch sey weiß und faserig. — Nach Freziers Aussage enthält sie eine weiße und feste Substanz, und Kerne von der Größe der türkischen Bohnen. 59) De la Condamine behauptet, das Fleisch sey weich und faserig. 60) Nach Ulloa 61) ist der Geschmack süß, mit sehr wenig säuerlichem gemischt: auch hat die Frucht einen lieblichen Geruch, wodurch der Geschmack erhöht wird. De la Condamine giebt ihm für zuckersüß und weinartig aus. Die Chirimoya, die er bey Tarqui aß, übertraf nach seinem Geschmack die Printäpfel auf den Antillen. 62)

Eben diesem Schriftsteller zufolge wird diese Frucht in Peru höher geschätzt als Ananas. Frezier behauptet, es sey die vortrefflichste Obstart in Peru, und Feuille'e erzählt, daß sie der Gesundheit ungemein zuträglich sey, und selbst Kranken gegeben werden

57) Plantae selectae *Ehret.* p. 18.

58) Voyage au Perou p. 63.

59) L. c. p. 406.

60) *Valm. de Bomare* l. c. T. II. p. 152.

61) L. c. p. 246.

62) Iourn. du voyage à l'équat. p. 183.

den könne. [63]) — Bouguer gab dieser Frucht den Vorzug vor allen Früchten in der Welt. Eben dies that auch Ulloa.

Die Blüthen dieses Baums werden aus den Gärten häufig an das Frauenzimmer in Quito verkauft, das, wegen des herrlichen Geruchs, ungemein lüstern darnach ist. Ortega erzählt, daß die vortrefflichen Chirimoya's aus Peru in Valencia in Spanien sehr gut im Freyen fortkommen. [64])

Der Rahmapfel (ANNONA *reticulata* L.) ist eine gelbliche Kernfrucht, noch größer als eine Faust, von Gestalt beynahe wie ein Ochsenherz, mit gegitterten oder netzförmigen Streifen auf der Schaale.

In der Beschreibung dieser Frucht, sowohl was ihr Aeusseres, als was ihren Geschmack betrifft, herrscht sehr wenige Uebereinstimmung bey den Schriftstellern. Rumphius [65]) sucht den Grund davon in dem Unterschiede der Klimate und der Gegenden, wo diese Frucht auf ungleiche Art gedeiht. Ohne Zweifel schreiben sich auch davon die wichtigen Spielarten her: so wie auch die Verpflanzung dieses Baums aus dem Walde, wo er wild wuchs, in einen Garten, wo er gepflegt und sorgfältig gewartet wird, sehr vieles zur Veredlung der Frucht beyträgt. Nach Jacquins Bericht hat der auf den Karaiben wild wachsende Baum geruchlose Früchte, die dazu so fade süßlich schmecken, daß kein Europäer sie gerne ißt, und

63) L. c. p. 25.
64) L. c. p. 4.
65) L. c. p. 137.

kaum die Eingebohrnen sie genieſſen. [66]) Rumphius muß auf Amboina schon eine beſſere Gattung gegessen haben: er sagt, das Fleisch sey weiß, weich, und nicht sonderlich safrig; ungefähr von dem Geschmack wie Reißkäse oder wie das spanische Gericht, Manjar blanco, mit etwas Süßem, wie von geschmorten Quitten, gemischt. [67]) Valentyns Beschreibung kommt mit dieser überein: das Fleisch sey süß und so nährend, daß man von einer einzigen Frucht satt werden könne, ungeachtet sie nur die Größe einer mäßigen Limonie habe. De la Loubere sagt von dem Fleische, es sey eine Art weissen Rahms, der sehr angenehm schmecke. [68])

Umständlich wird diese Frucht in dem Aufsatze eines portugiesischen Jesuiten beschrieben, den Fr. Redi seinen Experimentis naturalibus beygefügt hat. Offenbar ist dies eine besondere und edlere Sorte, als die Jacquin beschrieben hat. Er sagt unter andern, daß das Fleisch sehr wohlschmeckend und kühlend ist, und dem festen Mangiar bianco, welches aus Hühnerfleisch, Milch und Zucker, oder aus dickem Rahm, Zucker und Milch bereitet wird, gleich kommt, und mit Löffeln gegessen werden kann. [69])

Die Spanier pflegen in Amerika eine Gattung Annona mit dem Nahmen Manjar blanco zu belegen. Dies bezeugt Laet nach dem Garcillasso, und beschreibt den Geschmack säuerlich süß und ungemein lecker

66) L. c. p. 15.
67) L. c. p. 136.
68) L. c. T. II. p. 69.
69) L. c. P. II. p. 65.

lecker.[70]) Nach Tancr. Robinsons Nachrichten, behauptet Ray,[71]) daß diese Frucht wirklich der Rahmapfel sey. Auch Gage hat sicherlich dieselbe mit der Frucht gemeint, die er in Mexiko unter dem Nahmen Craissant blanc manger fand, und die im Geschmack mit dem Manjar blanco der Spanier übereinkommen soll. Sie ist honigsüß, und löset sich im Munde zu einem ausserordentlich lieblichen Safte auf.[72]) Wenn die Frucht vollkommen reif ist, sagt du Tertre,[73]) so wird sie inwendig schneeweiß und mürbe wie Rahm, und kommt so sehr im äussern damit überein, daß, wenn man das Fleisch ohne Kerne heraus nimmt, und auf eine Schüssel legt, Jedermann es für Rahm essen kann. Rochefort bestätigt eben diese Aehnlichkeit des Fleisches mit Rahm, und den ausserordentlich süssen Geschmack der Frucht.[74])

Den Nahmen Custard hat diese Frucht bey den Engländern daher erhalten, weil das Fleisch an Farbe, Consistenz und Süßigkeit einem engländischen Gerichte gleich kommt, welches aus Eyern, Rahm, Milch, Waizenmehl, Zucker und Zimmt bereitet wird, und Custard heißt.[75]) Ligon zieht diese Frucht allen künstlichen Custards vor, und behauptet, daß man auf Barbados ein Loch in die Frucht zu machen, und

das

70) Nov. orb. p. 403.
71) Hist. plant. p. 1651.
72) L. c. T. I. p. 179.
73) L. c. p. 179.
74) L. c. p. 69.
75) *Sloane* l. c. p. 167.

das Fleisch mit Löffeln heraus zu essen pflege. [76]) Sloane, Hawkesworth, Dampier und andere rechnen diese Frucht zu den ausgesuchtesten Leckereyen. [77]) v)

Verschiedene süße amerikanische Früchte sind den Botanisten noch so wenig bekannt, daß ich nur im Vorbeygehen folgende berühren kann.

Mutukuliku ist der Nahme einer Frucht am Oronoko, die Gumilla [78]) für die auserlesenste unter allen in Amerika wild wachsenden Früchten hält. Die Spanier nennen sie Leche y miel (Milch und Honig.)

Masarandiba, eine den Kirschen ähnliche Steinfrucht in Brasilien, die einen süßen und angenehmen Milchsaft enthält, weswegen sie sehr beliebt ist. [79])

Vochi, eine gelblich grüne Kernfrucht in Chili, die cylindrisch, und zwey Zoll lang ist, ein weißes schwammichtes Fleisch und einen vortrefflichen zuckersüßen Geschmack hat, und deswegen für die Judianer eine große Delice ausmacht. [80])

Verschiedene Gattungen der MELASTOMA haben vortreffliche Beeren; aber die MELASTOMA *succosa* AVBL. hat den Vorzug vor allen: das Fleisch ist mürbe und süß: die Indianer in Guiana machen

76) L. c. p. 72.

77) *Sloane* l. c. p. 168. — *Hawkesworth* l. c. — *Dampier* l. c. T. IV. p. 29.

v) Nicht bloß Custard, sondern Custard apples nennt man in Westindien die Frucht. F.

78) Hist. naturelle de l'Orenoque T. II. p. 10.

79) *Piso* hist. nat. Brasil. p. 120.

80) *Fevillée* l. c. p. 69.

machen sehr viel daraus. [81]) Hiebey erinnere ich mich der MELASTOMA *malabathrica* L., deren Beeren safrangelb, voll kleiner weißer Saamen, und mit purpurnem Fleische von sehr angenehmem Geschmacke angefüllt sind. [82])

POSOQVERIA *longiflora* AVBL. hat gelbe Beeren von der Größe eines Truthennneneies, mit rothem, saftigem und sehr leckerem Fleische. [83])

SAOVARI *glabra* AVBL. eine eyförmige Frucht mit grünlichtem, süßem Fleische, das so weich wie Butter ist, und sehr wohlschmeckenden Kernen, wird in Cayenne gebaut, und von den Kreolen sehr geschätzt. [84])

COVMA *guianensis* AVBL. eine rostfarbene Frucht, von der Größe einer Wallnuß, mit 4 bis 5 Kernen, die in einem weichen und wohlschmeckenden Breie eingeschlossen sind, wird zu den vorzüglichsten Desertfrüchten in Cayenne gerechnet. [85]) Ehe sie reif wird, ist dieser Brei scharf und mehlicht. — Barrere hält dieses Gewächs für eine Feigenart. [86])

Ich könnte noch weit mehrere süße Früchte hier aufführen, die eben so wenig bekannt sind, wie die erwähnten. Es sey indessen an einigen wenigen genug, die mir eben beyfallen. — Die BESLERIA *incarnata* AVBL., deren Beeren sehr feine Saamenkörner in einem süßen und angenehmen Fleische ent-

81) *Aublet* l. c. p. 420.
82) *Rhede* l. c. T. IV. p. 88.
83) *Aublet* l. c. p. 135.
84) *Aublet* l. c. p. 600.
85) *Aublet* l. c. supplem. p. 39.
86) L. c. p. 52.

enthalten. [87]) — GVETTARDA *coccinea* AVBL. mit rothen saftigen Beeren, von der Größe der Kirschen, die sehr süß und wohlschmeckend sind. [88])

Eine ANNONA, die Herrmann [89]) *curassavica* nennt, beschreibt Sherard so süß wie Zucker. [90])

Zu eben dieser Gattung gehören noch drey andere Arten, deren eigentlicher Geschmack unbekannt ist: nämlich ANNONA *discreta*, gewürzhaft und wohlschmeckend. [91]) *A. punctata* AVBL. von trefflichem Geschmacke. [92]) *A. longifolia* AVBL. sehr wohlschmeckend und eine Delice für die Indianer in Guiana. [93]) *) Ich weiß nicht, wohin ich die Frucht rechnen soll, die de Champlain bey Montroyal in Kana-

87) *Aublet* l. c. p. 636.

88) *Aublet* l. c. p. 319.

89) Prodrom. Paradis. botan. p. 119.

90) *Raji* Dendrol. p. 79.

91) *Linné* plant. Surinam. p. 11.

92) *Aublet* l. c. p. 615.

93) *Aublet* l. c. p. 616.

*) Auch die ANNONA *glabra* GRONOV. gehört hieher. Unter dem Nahmen *Papaw* kommt sie häufig in Südkarolina vor. Sie wächst in sumpfigem, fettem Boden, den man nach diesem Gewächs dort Papawboden nennt. Es sind schlanke, mit weisser und glatter Rinde bekleidete und schön belaubte Bäume. Ihre glatte und eyförmige Frucht, wenn sie überreif geworden, ist angenehm. Sie hat Ananas-ähnliche Rinde und Blätter, aber einen widerlichen unangenehmen Geruch. Schöpfs Reise durch die nordamerikanischen Staaten, S. 301.

Kanada fand; sie war vortrefflich von Geschmacke, schneeweiß von Farbe, und kam mit dem Pisang einigermaßen überein. Dies Gewächs, sagt er, kriecht auf der Erde fort, und schlingt sich um nahe stehende Bäume: die Blätter sind den Nesselblättern ähnlich. 94)

Die bis itzt angeführten Gewächse sind wegen ihrer hervorstechenden Süßigkeit vorzüglich zu den Leckereyen gerechnet worden. Wenige Menschen lieben indessen das rein Süße so sehr als wenn es mit etwas Säuerlichem gemischt ist. Solchen gemischten Geschmack haben auch die meisten Früchte in grösserm oder geringerem Grade. Ich will die vornehmsten anführen, die sich durch diesen Geschmack anszeichnen.

Der Sursackapfel *) (ANNONA *muricata* L.) ist eine ziemlich große, gelbgrünlichte Kernfrucht, mit weissem saftigem Fleische, welches so weich wie Butter ist. Der Geschmack ist eigenthümlich, süß mit etwas säuerlichem gemischt. Beym Jacquin 95) kommen ausser diesen noch mehrere Merkmahle vor. Man läßt diese Frucht auf dem Baume nicht reif wer-

den

94) Voyage de la nouv. France occident. p. 160.

*) Diese Frucht, die bey den Engländern Sour sop heißt, wird von Wright (account of the medic. plants growing in Iamaica. *Lond. medic. Journ.* Vol. VIII. P. III. p. 220.) als herzförmig und mit Stacheln besetzt, beschrieben. Geröstet und gebacken vergleicht man sie mit den Yams. Gekocht ißt man sie statt der Kürbisse. Spr.

95) Observ. botan. P. I. p. 111.

den: denn, wenn sie herabfällt, so zerfällt sie in einen Brey. Man nimmt sie deswegen vorher ab, und läßt sie einige Tage lang liegen und reifen: sie muß aber gegessen werden, so bald sie reif wird, denn sie hält sich gar nicht. Nach Fermin ist das Fleisch von der Consistenz, wie recht dicker Rahm. [96]) Du Tertre sagt, das Fleisch sey schneeweiß und fasericht, schmelze im Munde und löse sich zu einem Wasser auf, das den Geschmack der Pfirsichen habe. Die angenehme Säure dieser Frucht sey höchst erfrischend. [97]) Die Meriaen behauptet, eine Weinsäure in dieser Frucht bemerkt zu haben, die sehr angenehm war. [98]) Nach Oldendorps Aussage stillt sie sowohl den Hunger als den Durst. [99]) Auf Martinique hält man sie zur Erfrischung für Kranke sehr dienlich. [100]) Man kann sie mit dem Messer nicht schälen, sondern man bricht sie mit den Händen von einander, und schlürft alsdann das Fleisch mit dem Munde oder nimmt es mit dem Löffel heraus. Gemeiniglich wird dieser Apfel roh gegessen; man kocht ihn aber auch mit Wasser und Zucker, da es dann ein vortreffliches Gericht wird: nur muß die Frucht, wenn man sie kochen will, nicht völlig reif seyn. Marcgrav erzählt von der Aruticu Ponhe in Brasilien, die viel Aehnlichkeit mit dieser Annona hat, daß sie an dem Fruchtstiel einen Klumpen sitzen hat, der härter als die eigent-

96) L. c. T. I. p. 176.

97) l. c. p. 177.

98) L. c. p. 14.

99) a. B. S. 173.

100) *Jacquin* l. c. *Meriaen* l. c. p. 14.

gentliche Frucht ist, und auf vornehme Tische, als eine große Leckerey, aufgetragen wird. [1])

Verschiedene Schriftsteller rechnen diese Frucht zu den vornehmsten Leckereyen. Rochefort [2]) sagt, daß durch die mit dem säuerlichen erhöhte Süßigkeit diese Frucht eine außerordentliche Annehmlichkeit und erfrischende Eigenschaft bekomme. Damit stimmt Davies [3]) überein, und an einem andern Orte [4]) wird diese Obstart für äusserst köstlich erklärt. Nach Oviedo [5]) ist der Geschmack derselben vortrefflich, und die Frucht schmelzt im Munde wie Rahm. D'Avity erzählt, daß sie süß, und über die Maßen angenehm sey, auch sich im Munde zu einem erfrischenden und wohlschmeckenden Wasser auflöse. Nach Jacquin macht man auf Martinique sehr viel aus dieser Frucht, aber den neuangekommenen Europäern will sie gewöhnlich nicht behagen. Auf Jamaika verhält es sich umgekehrt: die neuangekommenen Europäer lieben sie ungemein: aber selten kommt sie auf die Tische der Vornehmen. [6]) Sloane [7]) rechnet diese Annona zu den wohlschmeckendsten Früchten, und Adanson [8]) erklärt sie für eine der besten Früchte der warmen Länder.

1) L. c. p. 94.
2) l. c. p. 68.
3) l. c. p. 31.
4) Voyage aux côtes de Guinée p. 394.
5) *Rajus* l. c. p. 1651.
6) *Browne* l. c. p. 256.
7) L. c. p. 167.
8) Hist. natur. du Senegal. p. 47.

Mon-

Monbin (SPONDIAS *lutea* L.) ist eine gelbliche, pflaumenähnliche Frucht, mit wenigem aber sehr saftigem Fleische, woran viele Leute, wegen seines säuerlich süßen Geschmacks und angenehmen Geruchs, einen besondern Wohlgeschmack finden. Man nennt diese Frucht auch Monbin-Pflaume, wegen ihrer großen Aehnlichkeit mit Pflaumen. Sie ist indessen darin von den Pflaumen unterschieden, daß sie im Verhältniß gegen den Kern sehr wenig Fleisch enthält. [9]) Die Farbe wird von den meisten bloß gelb genannt. Labat aber sagt, daß sie auf der Sonnenseite ins Röthliche falle: welches jedoch nicht durchgängig der Fall ist. [10]) Der Geschmack wird säuerlich, oder säuerlich und etwas fade dabey, genannt, [11]) andere beschreiben ihn als gewürzhaft, balsamisch und süßlicht. [12])

Die Kreolen in Jamaika essen sie sehr häufig, und viele Leute lieben sie ungemein. [13]) Pigafetta berichtet von der Ogegha in Congo, die gewiß mit der Monbinpflaume einerley ist, daß sie einen vortrefflichen Geschmack und Geruch habe. [14]) — Was den Geruch betrifft, so wird dieser als sehr angenehm geschildert: [15]) an einem andern Orte heißt es, er sey

9) *Labat* l. c. T. VI. p. 313.

10) *Iacquin* stirp. Americ. histor. p. 139.

11) *du Tertre* l. c. p. 179. — *Piso* l. c. p. 68.

12) *Sloane* l. c. p. 126. — *Adanson* l. c. p. 59.

13 *Browne* l. c. p. 229.

14) Descript. regn. Cong. p. 30.

15) *Fermin* l. c. p. 187.

sey etwas zu stark. [16]) Du Tertre macht ihn so stark, daß man die vom Baum gefallene Frucht auf 100 Schritte weit riechen könne. [17]) Lopez de Gomara behauptet, diese Frucht sey der Gesundheit sehr zuträglich und leicht verdaulich. [18]) Oldendorp fand die Monbinpflaume auf St. Thomas sehr wohlschmeckend: [19]) eben so Adanson in Senegal: in Brasilien hatten sie die Holländer zum Nachtisch. *)

Eine andere Art dieser Gattung, SPONDIAS *dulcis* FORST., die erst in neuern Zeiten durch Forster bekannt worden ist, muß ungleich wohlschmeckender als jene seyn, da dieser große Naturforscher sie zu den besten Früchten auf der Welt rechnet. Die Engländer fanden diese Obstart zuerst auf der Insel Otaheite im großen Ocean, und gaben daher derselben den Nahmen der taheitischen Aepfel. Wallis sagt bloß, diese Frucht komme mit den Aepfeln überein, aber habe einen weit bessern Geschmack. [20]) Auch Cook eilt sehr flüchtig über die Beschreibung hin: sie sey den Aepfeln ähnlich, dabey sehr angenehm,

16) *Loeffling* resa til Spanska ländern. p. 209.

17) L. c. p. 180.

18) *Bauhin* l. c. p. 199.

19) a. B. Th. I. S. 117.

*) Man macht aus dieser Frucht auch eine sehr angenehme und der Gesundheit zuträgliche Gallerte, und eine erquickende Limonade. Selbst das junge Laub des Baums wird zu säuerlichen Brühen, und die jungen Knospen zum Sallat genutzt. Dies bezeugen die oben genannten Schriftsteller. Spr.

20) *Hawkesworth* l. c. T. II. p. 100.

wenn sie ihre Reife erlangt habe. [21]) Aber weit genauer macht uns Forster [22]) mit dieser Frucht bekannt: dieser tahitische Apfel, oder Vih, Evi, gehöre zur Gattung SPONDIAS, sey von sehr köstlichem Geschmacke, und habe viel Aehnlichkeit mit der Ananas. Die Spanier vergleichen sie mit der Chirimoya, ihrer besten Obstart in Peru. Auch Sparrman bestätigt mir die Aussagen seines berühmten Reisegefährten. [w])

Palack

21) L. c. p. 446.

22) Reise um die Welt, Th. I. S. 211. — G. *Forster* de plantis esculent. Insul. ocean. austral. p. 33.

w) Mein Sohn hat alles nöthige von dieser schönen Frucht in seiner Abhandlung de plantis esculentis Oceani australis, p. 33-35. und im Prodromus Florulæ insular. australium p. 34. gesammlet und vorgetragen. Die Spondias dulcis ist nicht nur eine sehr angenehm schmeckende, sondern auch gesunde Frucht. Sie hat die Größe eines ansehnlichen Apfels, ist aber von eyrunder Form, nicht rund oder gar sphäroidisch platt gedruckt. Sie ist reif, von einer schönen goldgelben Farbe; und voll eines weinsauern Ananas-ähnlichen Geschmacks, der erquickend und durstlöschend ist. Der Nußartige Kern ist mit einer sehr harten stachlichten Schaale umgeben. Die gelbe zartpunctirte Rinde der Frucht ist sehr voll eines ätzenden Saftes, der das Schmelz der Zähne angreift; daher die Eingebohrnen diese Rinde nie mit den Zähnen abrissen, und in den Apfel einbissen, sondern solches mit einem Bambusrohr verrichteten; und uns allezeit warneten, nie die Zähne zu gebrauchen, sondern unsere Messer. Da die Kokusnuß die Pisang und die Eugenia malaccen-

Zalack, eine Art Rotting (CALAMVS *Rotang Zalacca* L.) zeichnet sich von den Früchten dieser Gattung durch eine kühlende und erfrischende, säuerliche Frucht aus, die von Rumphius als eine auserlesene Leckerey gepriesen wird.

So bekannt diese Gattung Gewächse bey uns durch den Handel unter dem Nahmen Rotting oder spanisches Rohr geworden ist, so wenig kennen wir bis jetzt die Früchte. Die meisten Arten Rotting haben kleine unbedeutende und unschmackhafte Früchte. Um desto merkwürdiger ist diese Art, die, nach Rumphius Bericht, eine ziemlich große Frucht trägt, die nicht blos eßbar, sondern außerordentlich lecker ist. [23]) Rieuhoff vergleicht sie in Rücksicht der Gestalt und Grösse mit einem kleinen Ball: sie sey mit einer harten und brüchigen Schaale umgeben, und das Fleisch sey säuerlich und lieblich von Geschmack, mit einem harten Kerne versehen. [24]) Rumphius behauptet, diese Frucht enthalte ein, zwey bis drey kugelichte Kerne: die Frucht selbst sey birnförmig; die Schaale kastanienbraun; das Fleisch härtlich, zugleich aber saftig: der Geschmack des Fleisches sey säuerlich, mit etwas herbem versetzt, ungefähr so, wie Muskatellertrauben. Auf den molukkischen Inseln baue man diesen Rotting bloß we-

 gen

censis, denen am Scharbocke und gallichten Verstopfungen, kranken Schifleuten, Koliken zuzogen, so konnten sie die Spondias ohne Schaden essen, und wurden in einigen Tagen völlig gesund. F.

23) L. c. T. V. p. 113.
24) Legat. Batav. p. 90. b.

gen der leckern und erfrischenden Frucht, die man zum Theil roh esse, zum Theil auch einsalze, um sie auf Seereisen nutzen zu können. [25]) Valentyn hält sie auch der Gesundheit sehr zuträglich und vorzüglich magenstärkend. [26]) Thunberg erzählt mir, daß man auf Zeylan sehr viel aus dem säuerlichen und erquickenden Fleische dieser Frucht mache. Eben dieser Naturforscher unterscheidet die Rotangfrucht von der Zalak oder Zalacka. Von der erstern sagt er, [27]) sie sey rundlich, von der Grösse der Haselnüsse, wachse allezeit in großen Trauben, und sey mit kleinen glänzenden Schuppen bedeckt. Den säuerlichen Brey, den diese Frucht enthält, saugt man entweder aus, oder man salzt ihn ein, und braucht ihn selbst zum Theewasser. — Die Zalacka hingegen ist nach Thunberg weit häufiger als jene, von der Grösse einer Birne, ebenfalls mit Schuppen besetzt, und enthält einen weissen in verschiedene Stücke getheilten Kern.

Lansa (Lansium *Rumph.*) ist eine hellgelbe Steinfrucht in Indien, von der Größe und Gestalt eines Taubeneyes. Sie hat einen süßlich sauren Geschmack und ist so ausserordentlich lecker, daß man sich gar nicht satt daran essen kann. Diese Frucht wird auch für sehr gesund gehalten, aber der Kern ist so

25) L. c. p. 114.
26) L. c. p. 241.
27) Resa uti Europa, Asia och Africa D. II. p. 306.

so bitter wie Galle.[28]) *) Nach Rumphius Beschreibung ist das Fleisch weiß und fast durchsichtig.

Ungeachtet die Lansa gewiß zu den leckersten Früchten Indiens gehört, so ließt man doch nicht viel Beschreibungen derselben. Dies muß daher rühren, daß sie an den Orten, wohin die Europäer kommen, nicht zu ihrer vollkommenen Reife gelangt, und also nicht ihren eigenthümlichen vorzüglichen Geschmack annimmt. Forrest berichtet, daß sie auf Sumatra lange so gut nicht geräth als auf Suluh: denn auf der letztern Insel fand sie Forrest vortrefflich von Geschmack.[29]) Auf Amboina geräth sie ebenfalls gut, ist süß und säuerlich von Geschmack, ungefähr wie Weintrauben, und so köstlich, daß man glaubt nicht genug davon essen zu können. Auch bekommt sie sehr gut, wenn man gleich viel davon gegessen hat.[30]) Nieuhoff, der sie auf Gilolo in ihrer völligen Reife fand, sagt, sie sey süß, mit etwas Herbem versetzt, ungefähr auf die Art, wie unsere rothe Weintrauben, und so köstlich, daß man seinen Appe-

28) *Rumph.* l. c. T. I. p. 151.

*) Thunberg konnte keine Blüthe dieses Baums bekommen. Die Früchte hängen nach seiner Beschreibung in Trauben, sind rund, von der Grösse der Rauhbeeren, gelblich und rauh. Unter einer dünnen Schaale enthalten sie einen dünnen säuerlichen Saft, der gewöhnlich ausgesogen wird. Die Frucht wird im März reif: und wird allgemein geschätzt. — a. B. Th. II. S. 306. Spr.

29) Voyage aux Moluques et à la nouv. Guinée p. 366.

30) *Valentyn* l. c. p. 165.

tit kaum sättigen kann.[31]) Die Einwohner machen daher sehr viel aus der Lansa, und brauchen sie als erfrischendes Mittel, selbst in der Fieberhitze. Man kann sie auch roh geniessen.

Rambutan (NEPHELIVM *lappaceum* THVNB.) eine rothe Steinfrucht, von der Größe einer Wallnuß, die ein weisses, säuerliches aber sehr leckeres Mark enthält, welches ungemein geschätzt wird. Sie ist stachelicht, wie eine Kastanie, die Schaale dunkelroth, dick und zähe, das Fleisch ist einer weissen Gelée ähnlich, und enthält einen großen Stein.[32]) Der Kern ist den Mandeln an Geschmack ähnlich[33]) Beim Radermacher wird das Fleisch mit Mark verglichen: es schmelze im Munde, sey ausserodentlich lecker, und werde in Indien sehr geschätzt.[34]) Nach Thunberg wird auf Java diese Frucht häufig gegessen *) Hawkesworth rühmt, ohne Zweifel nach Banks Aus-

31) Voyage to the East Ind. bey *Churchill.* T. II. p. 278.

32) *Funnell* voyage round the world p. 286.

33) *Pyrard* l. c. P. III. p. 18.

34) L. c. p. 30.

*) Diese Nachricht hatte der Vf. bloß aus Thunbergs mündlichen Erzählungen. In seiner Reisebeschreibung (D. II p. 307.) schildert Th. diese Frucht dergestalt: Sie wächst in großen Trauben: den zähen weissen erquickenden Saft saugt man mit den Lippen aus. Die einzelen Früchte sind länglicht rund, über und über haaricht, etwas kleiner als die Pflaumen. Die Schaale geht leicht ab, und ist auf der

innern

Aussage, die erquickende Säure dieser Frucht ungemein. 35)

Unter den Früchten, die die glücklichste Mischung des süßen und säuerlichen haben, verdient die Ananas (BROMELIA *Ananas* L.) wenigstens die Renette-Ananas, als die beste Sorte, die vorzüglichste Stelle

Die Ananas ist eine goldgelbe Frucht, von der Größe einer Faust, den Melonen ähnlich, aber runder: sie ist mit breiten weichen Schuppen, wie ein Tannzapfen, bedeckt. Das Fleisch ist saftig, mit feinen Fasern versehen, die aus einem Mittelpuncte sich zum Umfange der Frucht erstrecken, wie die Strahlen einer gemahlten Sonne. *) 36) — Man hat drey besondere Spielarten dieser Frucht, nämlich die Renette-Ananas, Zuckerhuth-Ananas, und die große weiße: die erstere wird, sowohl wegen des

innern Seite weiß. Der Saft gleicht dem Zitronensaft mit Zucker gemischt Der Kern wird nicht gegessen. Eine besondere Spielart, Rambutan Ati, ist um die Hälfte grösser, mit dickern und kürzern Haaren besetzt; die Schaale trennt sich noch leichter, als bey der vorigen. Diese Art ist seltener und theurer als die erstere. Spr.

35) L. c. p. 257.

*) Wegen dieser Aehnlichkeit der Frucht mit Tannzapfen nannten sie auch die Spanier anfangs *Piñas*, Benzoni und Acosta selbst *Pinea nux*, Monardus, *Strobilus* siue *nux pinea*: Bauhin aber Carduus Brasilianus, foliis Aloes. — S. Hayne theatr. botanic. p. 384. Spr.

36) *Rumph.* l. c. T. V. p. 227.

Geschmacks als wegen des Geruchs, für die vorzüglichste erklärt. 37) Dies ist dieselbe Art, die Ligon die Ananas der Königinn 38) und Oviedo Jajama nennt. 39) Diejenigen, welche die Ananas so ausserordentlich gerühmt haben, verstanden gewiß diese Sorte a). Ueberdies muß auch eine und dieselbe Art öfters sich ungleich seyn, je nachdem das Klima und der Boden mehr oder weniger zur Veredlung oder zur Ausartung beytragen. Ulloa versichert, daß die Ananas in Porto belo alle übrigen an Größe, Geschmack und Geruch übertrifft. 40) Navarette behauptet, daß sie auf Manila ohne Vergleich besser gerathe, als in Neuspanien. 41) In Guinea ist sie nicht

37) *Davies* l. c. p. 59. — du *Terre* l. c. p. 129.

38) L. c. p. 83. *Nicolson* l. c. p. 148.

39) *Chauveron* l. c. p. 359.

a) Man hat jetzt 4 Varietäten der Ananas in England: α) die Königin Ananas, welche stachlicht ist mit eirunder Frucht, und weißlichtem Fleische. β) Die Zuckerhuth-Ananas stachlicht mit konischer Frucht, und goldgelbem Fleische. γ) Des Königs Ananas hellgrün mit kaum gezähnten Blättern, δ) die grünfleischichte Ananas, stachlicht, mit gelblichtgrüner konischer Frucht. — Der Graf Bentink führte 1690 diese schöne Frucht zuerst in England ein; Sir Joseph Ayloffe war der zweyte der sie in England zog; und John Blackburn Esq. zu Orfordhall bey Warrington, der dritte. Wm. Aiton Hortus kewensis, Vol. I. p. 400. *Mich. Frid. Lochner* hat eine Commentatio de Ananas s. Nuce Pinea indica s. l. et a. in 4to geschrieben, die 76. Seiten stark ist. F.

40) L. c. p. 97.

41) L. c. p. 35.

nicht so gut, wie auf den karaibischen Inseln, besonders auf Domingo.[42]) Auf der malabarischen Küste und in mehreren Gegenden Indiens geräth sie vortrefflich, auf der Küste Koromandel ist sie dagegen nur mittelmäßig.[43]) Die Ananas von Zeylan übertreffen alle übrigen, wenigstens die von Java.[44]) Auf Java, namentlich in Batavia, gerathen sie nicht viel besser als in engländischen Treibhäusern.[45]) Dagegen sind die Ananas in Peru weit besser, als die besten in unsern Treibhäusern.[46]) Cook fand die Ananas in Rio de Janeiro zwar weit saftiger und süßer, als die in England gezogen werden, aber lange nicht so lieblich von Geschmack.[47]).

Auf Barbados schneidet man die Ananas ab, sobald die Schaale weich wird, und ißt sie dann sogleich.[48]) In Vera Cruz hingegen nimmt man sie unreif ab, nnd hängt sie im Hause auf, wo sie denn nach und nach zu ihrer völligen Reife kommt, und süßer als Honig wird.[49]) Man ißt die Ananas mehrentheils roh, oft auch eingemacht, und in beiden Fällen macht sie einen herrlichen Nachtisch aus.[50])

Gage

42) *Barbot* l. c. p. 199.
43) *Poyvre* voyag. d'un philosophe p. 39.
44) *Nieuhoff* l. c. p. 271.
45) *Hawkesworth* l. c. p. 251.
46) *de la Condamine* journ. du voyage à l'équat. p. 183.
47) *Hawkesworth* l. c. p. 254.
48) *Hughes* l. c. p. 231.
49) *Gage* relat. T. I. p. 44.
50) *Piso* l. c. p. 87.

Gage sagt, die beste Art der Zubereitung sey, wenn man sie mit Zucker einmache: sie sey in dieser Gestalt die beste Konfitüre, die man in Mexico keme. 51) Auch hält sie sich auf diese Art sehr lange. 52) Clusius hält die eingemachte Ananas für ausserordentlich lecker, aber fast zu süß: sie bringe Ekel hervor 53) Acosta erzählt, wie diese Frucht zuerst bey Santa Cruz in Brasilien gefunden und nachher durch ganz Amerika ausgebreitet wurde. Endlich brachte man sie auch nach Ostindien, wo im Anfange jede Pflanze 10 Ducaten kostete. 54)

Der Geruch dieser Frucht, wenn sie überreif geworden, wird allgemein als äusserst angenehm gepriesen. Laet vergleicht ihn mit dem Geruch der Melocotone Pfersiche 55) de Lery mit Himbeeren. 56) Laval mit Erdbeeren, 57) Rumphius mit Aepfeln 58) de la Loubere mit geschmorten Aepfeln. 59) Er breitet sich weit aus, 60) und ist so stark, daß er das ganze Zimmer, wo die Frucht aufgeschnitten wird, durchdringt. 61) Ja, man riecht es oft von auffen

51) L. c. p. 180.
52) *Barlæi* hist. rer. in Brasil. gest. p. 70.
53) Exotic. p. 285.
54) De las Drogas y medicinas de las Ind. Orient. p. 350. 351.
55) Nov. Orb. p. 6.
56) l. c. p. 200.
57) Voyage de la Louisiane p. 57.
58) l. c.
59) L. c. T. II. p. 71.
60) *Ulloa* l. c. T. I. p. 65.
61) *Merian* l. c. p. 2.

äussen schon, wenn in einem Hause Ananas gegessen wird. [62]) Linné bemerkt, daß keine Frucht einen so starken und angenehmen Geruch habe, als diese. [63])

So viel ist indessen gewiß, daß der Saft dieser Frucht eine Schärfe enthält, weswegen man mit Behutsamkeit davon essen muß. Verschiedene Schriftsteller empfehlen diese Behutsamkeit, da es üble Folgen haben kann, wenn man zu viel davon genießt. Valentyn behauptet, die Ananas sey erhitzend und könne bedenkliche Folgen haben. [64]) Sloane sagt, sie mache nicht allein die Zähne stumpf (göra en ömtänd) sondern verursache auch ein Brennen im Halse. [65]) Nach andern Berichten greift sie die Zunge an, und macht Blasen auf derselben. [66]) Das Zahnfleisch fängt davon an zu bluten. [67]) Die Haut geht vom Zahnfleisch und von der Zunge herunter, und es entstehen Blutungen. [68]) — Ihr öfterer Genuß erzeugt Ekel, [69]) und selbst Entzündungen. [70]) Unheilbare Durchfälle und Ruhren sind die Folgen des unmäßigen Genusses. [71]) Die Ursache davon ist in der feinen und scharfen Säure zu suchen, die so stark ist, daß sie das Messer angreift, womit man die Frucht

62) *Acosta* l. c. p. 350.
63) Obs. in mater. med. p. 3.
64) L. c. p. 248.
65) L. c. p. 191.
66) *Hessen* l. c. p. 118.
67) *Labat* L. c. T. I. p. 402.
68) *Nieuhoff* bey *Churchill*. l. c. T. II. p. 271.
69) *Barbot* l. c. p. 200.
70) *Acosta* l. c. p. 351.
71) Schulzen a. B. S. 237.

Frucht zerschneidet, und es fleckicht macht. 72) Man hat Beyspiele, daß das in der Frucht stecken gebliebene Messer in einem Tage ganz aufgelöset worden. 73) Diese fressende Eigenschaft ist zwar hauptsächlich bey unreifen Früchten merklich; indessen bleibt sie doch auch im Zustande der völligen Reife versteckt übrig. Es kommt aber auch hier vieles auf die Verschiedenheit der Arten an: denn die Renette-Ananas verursacht weit weniger, als die andern Arten, ein Stumpfwerden der Zähne, und Bluten des Zahnfleisches. Man pflegt gewöhnlich, wenn man diese Frucht essen will, sie zu schälen, in Scheiben zu schneiden, und in eine Flüßigkeit zu legen, die die Schärfe auszieht oder lindert. Man bedient sich dazu des Wassers; indessen ist dies doch nicht im Stande, das Brennen im Halse zu verhüten. Man hat Beyspiele, daß nach dem Genuße der so zubereiteten Ananas dennoch der Mund aufgesprungen ist, und geblutet hat. 74) Andere pflegen daher eine Weile vorher, ehe sie die Ananas essen wollen, sie mit Salz zu besprengen, und nachher in frisches Wasser zu legen. Andere finden den Wein am dienlichsten um die Schärfe zu mildern: besonders empfiehlt man den spanischen Wein, der davon einen sehr lieblichen Geruch und Geschmack annimmt. Beym Labat 75) findet man Nachricht, wie die Ananasscheiben in gezuckerten Wein eingelegt werden. Einige setzen auch Zimmt dazu, welches doch bloß in der Absicht geschieht, um die Leckerey zu erhöhen

72) *Sloane* l. c.
73) *Acosta* l. c.
74) Saar ostindian. Kriegesdienst. S. 74.
75) L. c. p. 403.

höhen: Diese Zubereitung mit Wein, Zimmt und Zucker ist die höchste Leckerey der Indianer. [76]) In Italien essen die Grossen diese Frucht gezuckert und à la glace. [77]).

Unstreitig ist der mäßige Genuß der Ananas der Gesundheit auch sehr zuträglich. Unter andern vorzüglichen Würkungen, die Piso erzählt, merke ich nur die erquickende, herzstärkende Eigenschaft an, die sich selbst auf die Kur der Schwäche des Magens erstreckt. [78]) Benzoni hatte während einer Krankheit Abscheu vor allen Speisen: allein die Ananas konnte er geniessen, und diese machte ihm auch wieder Appetit. [79])

Der leckerhafte Geschmack dieser Frucht scheint die meisten Reisenden so entzückt zu haben, daß sie gar keinen Ausdruck dafür finden können. Bald heißt diese Frucht die beste in ganz Amerika, bald die schmackhafteste in Ostindien, bald die größte Leckerey in der Welt; vermuthlich unterhält es die Leser, einige von diesen Lobeserhebungen zu vernehmen. Gumilla nebst vielen andern, rühmt diese Frucht wegen ihres ausserordentlich lieblichen Geschmacks. [80]) Dexmelin giebt sie für eine der leckersten Früchte in ganz Amerika, [81]) Nieuhoff für eine der leckersten in beyden Indien aus. Barläus sagt, daß die Holländer

76) *Bosmann* voy. de Guinée p. 316.
77) *Bonelli* hort. Roman. T. I. p. 23.
78) L. c. p. 88.
79) *Chauveton* l. c. p. 337.
80) L. c. T. III. p. 195.
81) Hist. des avantur. dans les Ind. T. I. p. 76.

länder in Brasilien die Ananas allen übrigen Früchten vorziehen. Labat erklärt sie für die beste Frucht auf Martinique, und Leiste glaubt, daß auf den Antillen keine Frucht mit dieser verglichen werden könne. [82] Froger hält sie mit Grunde für die beste Obstart in ganz Amerika, [83] und de Lery ebenfalls für die trefflichste Frucht dieses Welttheils. [84] Nach Ulloa verdient die Ananas die erste Stelle unter den einheimischen Früchten in Amerika [85] und Barrere behauptet, daß sie ohne Widerrede die schönste und leckerste Frucht in ganz Amerika sey. [86] Barbot hält die Ananas für die beste Frucht in Guinea, [87] und an einem andern Orte [88] wird sie für die vortrefflichste Obstart in Batavia erklärt. Dies bestätigt auch Wallenberg. [89] Terry hält sie für die herrlichste Frucht in Indien, [90] eben dies thun Richard [91] und Kircher. [92] Nach Fermins Urtheil [93] über die Ananas kommt ihr keine europäische

Frucht

82) L. c. p. 382.
83) L. c. p. 79.
84) L. c. p. 200.
85) L. c. p. 85.
86) L. c. p. 12.
87) L. c. p. 199.
88) Recueil des voyages de la comp. d. Ind. de Holl. T. I. p. 383.
89) Oftindisk resa p. 111.
90) Scheeps togt na Oftind. p. 20.
91) L. c. p. 60.
92) L. c. p. 188.
93) L. c. p. 164.

Frucht gleich: auch Oviedo's Meinung, daß unsere schönsten Früchte nicht mit der Ananas zu vergleichen seyn, kann hieher gezogen werden. Wenigstens glaubten einige Spanier, die die Ananas in Vera Cruz fanden, daß dieselbe den besten europäischen Früchten gleich komme, wenn sie sie nicht gar übertreffe.[94]) Ligon zog sie allen Obstarten in England vor.[95]) Als Madame Montague in dem Garten zu Herrenhausen die erste Ananas kostete, schien sie ihr im Geschmack alle Früchte zu übertreffen, die sie jemals gekostet hatte.[96]) Eben so urtheilte ein deutscher Officier, da er in dem vorigen amerikanischen Kriege zum erstenmahle die Ananas kostete: sie schien ihm an Geschmack alles zu übertreffen, was er jemals gegessen hatte.[97]) Tristaon hält die Ananas für eine der besten Früchte in der Welt.[98]) Hughes und Oldendorp[99]) sagen, daß sie in der That alle Früchte an Geruch und Geschmack weit hinter sich zurücklasse. Linschoten, Jefferys und Choisy[100]) räumen ihr eben diesen Vorzug vor allen bekannten Obstarten ein. Nach Ulloas[1]) Aussage heißt sie in Amerika, die Königin

94) *Gage* l. c. p. 43.

95) History of Barbadoes, p. 11.

96) Lettres pendant ses voyages T. I. p 103.

97) Schlözers Briefwechsel Th. V. S. 328 323.

98) *Purchas* L. c. T. IV. p. 1310.

99) *Hughes* l. c. p. 230. — Oldendorp a. B. Th. I. S. 168.

100) *Linschoten* l c. p. 14. — *Jefferys* l. c. T. II. p. 160. — *Choisy* l. c. p. 298.

1) L. c.

gin der Früchte, sowohl in Rücksicht des Geschmacks als Geruchs. Flacourt und Rochefort [2]) geben ihr eben diesen Nahmen, und zwar, wie du Tertre [3]) meint, mit Recht, da sie die schönste und leckerste Frucht auf der Welt ist. Eben so hält Müller [4]) sie für die vorzüglichste auf der Welt, da sie einen so ausserordentlich lieblichen Geruch und Geschmack habe. Zucchelli sagt, die Ananas verdiene, wegen ihres unvergleichlichen Geruchs und Geschmacks, die erste Stelle unter den Früchten. [5]) Harcourt sagt, [6]) er sey nicht im Stande, den herrlichen Geschmack auszudrucken, aber man könne mit Wahrheit behaupten, daß die Erde keine köstlichere Frucht hervorbringe. Ligon sagt, [7]) sie sey ohne allen Vergleich die erste unter allen Obstarten. Einem andern Schriftsteller zufolge, scheint die Natur alle ihre Schätze in dieser Frucht versammlet zu haben. [8])

Was die Art des Geschmacks betrifft, so scheint es, wegen des abweichenden Urtheils der Schriftsteller, daß es schwer ist ihn zu beschreiben. Schwarzen [9]) sagt, die Ananas schmecke wie Erdbeeren.

Kolbe

2) *Flacourt* l. c. p. 120. — *Rochefort* l. c. p. 120.

3) L. c.

4) a. B. S. 216.

5) L. c. p. 151.

6) *Purchas* l. c. p. 1275.

7) Philosoph. transact. 1670. p. 1156.

8) *Hl.* Beschryving. van de Volkplant. Zurin. p. 231.

9) a. B. S. 46.

Kolbe [10]) vergleicht sie ebenfalls mit den Erdbeeren in Deutschland. Marcgrav, Wormius und Langhans [11]) finden auch einen Erdbeerengeschmack in der Ananas. Tristaon [12]) vergleicht sie mit den Melonen: Richard [13]) mit den auserlesensten Melonen oder Aprikosen: Flacourt mit Aprikosen: De la Loubere mit den Pavies, einer Sorte Pfirsichen.

Aus den Aeusserungen anderer Schriftsteller kann man jedoch schliessen, daß der Geschmack nicht so einfach ist. Bonelli [14]) hält ihn für gemischt, gewürzhaft und sehr lieblich. Jacques [15]) fand den Geschmack vieler andern Früchte darin vereinigt: der Geschmack der Quitten stach aber hervor. Der säuerlich süße Geschmack dieser Frucht, sagt Oviedo, [16]) hat etwas von Pfirsichen und Quitten und einen Muskatgeschmack dabey. Nach Fermins Urtheil [17]) neigt sich der Geschmack sehr auf Pfirsichen und Bonchretien, aber noch mehr auf Erdbeeren mit rothem Weine und mit Zucker. Harcourt verglich ebenfalls den Geschmack mit Erdbeeren in rothem Wein und mit Zucker. [18]) Terry bestätigt dies, und will zu-

10) a. B. S. 261.

11) *Marcgrav* l. c. p. 33. — *Wormius* Mus. p. 184. — Langhans a. B. S. 228.

12) L. c.

13) L. c.

14) L. c.

15) Lettres édifiant. et curieus. T. XVI. p. 11.

16) L. c.

17) L. c. p. 164.

18) L. c.

gleich noch einen Geschmack von Rosenwasser bemerkt haben. [20]) Rumphius giebt den Geschmack der Ananas als weinartig, süß, den Erdbeeren ähnlich, und über die Maßen lecker an. [21]) Nach Sloane's Urtheil ist der Geschmack gemischt, wie aus Erdbeeren, Himbeeren und mehrern Früchten. Labat sagt, der Geschmack der Ananas komme dem Geschmack der Muskatentrauben, Pfirsichen und Bonchretien nahe. [22]) Zucchelli behauptet, er sey aufs lieblichste, wie aus Pfirsichen, Melonen, Morellen und Birnen gemischt. [23]) Mad. Meriaen hält ihn für eine Mischung aus Weintrauben, Aprikosen, Apfelsinen, Aepfeln und Birnen. [24]) Du Tertre findet den Geschmack der Pfirsichen, Renetten, Quitten und Muskateller-Trauben gemischt darin. [25]) Oldendorp giebt den Geschmack als weinartig gewürzhaft und süß an: er komme dem Muskat, den Pfirsichen, Renetten und reifen Erdbeeren, die mit Zucker und Wein angerichtet worden, nahe. [26]) Rochefort sagt, die Ananas schmelze im Munde, und habe im Geschmack eine Mischung, wie von Pfirsichen, Muskateller-Trauben, Renetten und Erdbeeren, ausserdem aber noch einen eigenthümlichen Geschmack, der nicht beschrieben werden könne. [27]) Andere sagen, die Ananas

20) *Purchas* l. c. T. II. p. 1469.
21) L. c.
22) L. c. p. 402.
23) L. c.
24) L. c. p. 2.
25) L. c.
26) a. O.
27) L. c.

nas vereinige den Geschmack aller der leckerhaftesten Früchte in sich, deren man sich nur erinnern könne. [28]) Auch nach Bacheliers Urtheil ist der Geschmack der köstlichsten Früchte in der Ananas vereinigt. [29]) Wer die Ananas nennt, sagt Ligon, [30]) der nennt zugleich alles was dem Geruch und Geschmack nach das Leckerhafteste ist: es kann keine Art des Wohlgeschmacks erdacht werden, die man nicht in dieser Frucht antrifft: es ist unbegreiflich, woher diese vollkommene Uebereinstimmung aller Geschmacksarten kommt, und wie die letztern noch von einander unterschieden werden können. An einem andern Orte sagt derselbe Schriftsteller, [31]) wenn man zuerst hinein beisse, so sey die Frucht so scharf, daß man glaube, die Haut werde einem von der Zunge gehen: aber, sobald man den zweyten Versuch anstelle, so werde diese Schärfe durch die Süßigkeit völlig gemildert, und zwischen den beyden Aeussersten der Schärfe und Süßigkeit liege der Geschmack der trefflichsten Früchte mitten inne. [b])

Die

28) *Wafer* l. c. p. 90.

29) Voyage de Marseille á Lima T. I. p. 131.

30) Histor. of Barbad. l. c.

31) Philosoph. Transact. l. c.

b) Den Geschmack einer Frucht zu beschreiben ist äusserst schwer: höchstens kann man eine Aehnlichkeit mit dem Geschmacke solcher Früchte angeben, die man in Europa hat, und die daher bekannter sind. Daher nun kommt es, daß dergleichen Vergleichungen so sehr von einander abweichen. Die Ananas riecht gewürzhaft, und erquickend, und ihr Geschmack entspricht gewissermassen dem Geruche. Man

Die Frucht der BROMELIA *Karatas* L. darf mit der Ananas nicht verglichen werden, ungeachtet die erstere auch ihre eigene Annehmlichkeit hat. In Geschmack kommt sie mit der Renette überein, da sie eine sehr angenehme Säure enthält. 32) c) *)

Die

kann ohne Gefahr nicht viel von dieser Frucht eßen, denn die Säure derselben ist äusserst scharf und auflösend. In England wird die Frucht in den Treibhäusern zur großen Vollkommenheit gebracht, und man bezahlt die schönsten Früchte mit einer halben Guinea bis einer Guinea (6 Thlr. 12 Gr.) Im Herbste kommen zuweilen mit westindischen Schiffen schöne Früchte aus Jamaika, die man zu 4. 5. 6. bis 9 Schillingen haben kann. Wenn man ein Ananasbeet anlegen will, das originellen Geschmack und Güte in der Frucht behalten soll, so läßt man sich 100 stark treibende Pflanzen zu Schiffe aus Jamaika kommen. Nachgehens zieht man sie von den Schoßen und dem Triebe in der Krone der Frucht. Die Königin Ananas ist gut beym Trew, Plantae Selectae, quar. imagines pinxit Ge Dion. Ehret, p. 1. t. 2. zu sehen und die Königs Ananas steht in *Dillenii* horto Eltham. tab. 21. f. 23. vorgestellt. F.

32) *du Tertre* l. c. p. 130.

c) Die Bromelia Karatas L. ist eigentlich die Art, auf welche alle die vorigen Angaben der Reisenden von der die Zähne stumpfmachenden und Bluten der Zunge, des Gaumens und des Zahnfleisches erregenden Schärfe passen. Sie steht abgebildet in *Iacquin* Hortus Vindobonensis p. 11. Tab. 31 et 32. F.

*) Sie,

Die Frucht der GARCINIA *Mangostana* L. kann nicht allein mit der Ananas verglichen werden; sondern einige Schriftsteller ziehen sie derselben sogar vor. Diese Frucht ist so groß, wie ein kleiner Apfel, dunkelbraun, und fällt selbst ins Schwärzliche. Das Fleisch ist weiß, saftig und halbdurchscheinend. Die Frucht ist in 5 bis 6 Fächer oder Kluften getheilt. 33) Beym Rumphius kommen noch mehrere Merkmahle vor. Es heißt dort auch, man müsse die Schaale sorgfältig abnehmen, da sie sehr scharf sey, damit sich kein Saft aus derselben mit dem Saft des Fleisches selbst vermische. Man findet sie in ganz Indien nicht so häufig, als in einigen östlichen Gegenden desselben, vorzüglich in Malacca, Sumatra, Baleg, Gelgel, Ternate, Java, selten aber auf Banda und Amboina. Das Gewächs ist auch ungemein weichlich, kommt nicht unter jedem Himmelsstriche, noch auf jedem Boden fort, und die Frucht wird auch nur einmahl in Jahre reif: dagegen die Ananas weit weniger zärtlich ist, und überall in warmen Ländern fortkommt.

*) Hieher gehören auch die Pinguins (BROMELIA *Pinguin* L.) d) die in Jamaika an Zäunen gepflanzt werden. Ihre Früchte sind von der Gestalt der Pflaumen. Der Saft davon ist sehr reinigend, und man gebraucht ihn oft gegen die Würmer.

Spr.

d) Die Bromelia Pinguin L. ist schon seit 1690. in England im Königl. Garten zu Hamptoncourt cultivirt worden. Sie ist an den Blättern äußerst stachlicht. F.

32) *Rumph.* l. c. T. I. p. 132.

Die Mangostan hat die glücklichste Mischung vom salzigen und säuerlichen, und ist daher bey Jedermann sehr beliebt. Die Lieblichkeit derselben beschreiben die Reisenden so ausserordentlich, daß man sehr leicht Appetit darnach bekommen kann. Sie halten sie nicht allein für die angenehmste unter allen indianischen Früchten, sondern auch für die leckerste unter allen Obstarten; ja sie soll über alle Vorstellung wohlschmeckend seyn. Ein besonders lieblicher Geschmack wird dieser Frucht in der Sammlung holländischer Reisen [34]) beygelegt. Turpin [35]) erklärt sie für sehr delicat und erquickend: Funnell [36]) für saftreich und ganz köstlich. Langhans sagt, sie sey ausserordentlich lieblich und werde daher sehr geschätzt; [37]) Nieuhof behauptet, das Fleisch sey dem Gaumen ungemein angenehm. [38]) Schulzen, Rumphius und Hessen [39]) finden sie von so vortrefflichem Geschmack, daß man sich nicht satt daran essen könne. Choisy [40]) nennt sie eine der köstlichsten Früchte Indiens. Ausserdem ziehn sie die Europäer allen übrigen Früchten vor. [41]) Nach Dampiers

34) Recueil des voyag. de la comp. d. Ind. de Holl. T. I. p. 389.

35) L. c. T. I. p. 239.

36) L. c. p 286.

37) a. B. S. 229.

38) L. c. p. 269.

39) Schulzen a. B. S. 239. — *Rumph.* l. c. p. 32. — Hessen a. B. S. 115.

40) L. c. p. 198.

41) *Turpin* l. c.

piers Urtheil ist die Mangostan die leckerste Frucht auf Sumatra. [42]) Nach Nieuhof hat sie den Vorzug vor allen indischen Obstarten: [43]) damit stimmt Bontius überein, der sie für die schmackhafteste Frucht in Ostindien ausgiebt. [44]) Eben so äussern sich Salmon und v. Goch. [45]) Nach Pomet [46]) hält man die Mangostan für die köstlichste Frucht Indiens. Garcin, [47]) der sie oft gegessen hatte, versichert, daß sie wirklich die leckerste unter allen ostindischen Früchten ist, und wenigen europäischen nachgesetzt werden darf. Frike behauptet, daß sie nicht allein die herrlichste Frucht in Ostindien ist, sondern auch einen so erquickenden Geschmack hat, daß er sich nicht erinnere, etwas ähnliches gegessen zu haben. [48]) Le Gentil bezeugt, daß alle Europäer, die die Mangostan auf Malacca gegessen haben, sie in dem reifen Zustande allen übrigen Früchten vorziehn. [49]) De la Flotte hält sie für die herrlichste Frucht auf der Welt. [50]) Verschiedene Schweden, die in Ostindien gewesen waren, äusserten dasselbe

42) L. c. T. III. p. 137.

43) L. c.

44) *Raji* hist. plant. T. II. p. 1662.

45) Gegenwärtiger Staat der Sundaischen Inseln, S. 159.

46) L. c. p. 303.

47) Philos. Transact. Vol. XXXVIII. p. 239.

48) Ostind. Reise S. 57.

49) Voyage dans les mers de l'Inde T. I. p. 608.

50) L. c. p. 80.

Urtheil gegen mich. *) — Ich weiß nicht, ob Ortega aus eigener Erfahrung spricht, oder anderer Nachrichten anführt, wenn er die Mangostan für die heilsamste und leckerste Frucht hält. [51]) Poyvre aber mußte sie mehr als einmahl mit aller Aufmerksamkeit eines Philosophen gekostet haben, wenn er sie für die leckerste Frucht ausgiebt, die die Erde hervorbringt. [52])

Niemand hat diese Frucht höher gepriesen, als Jos. Banks, aus dessen Papieren Hawkesworth in seiner Sammlung alles aufgenommen hat, was die Naturgeschichte betrifft. Er sagt, diese Frucht sey über alle Vorstellung wohlschmeckend. [53]) Ueber den eigentlichen Geschmack sagt er, es sey eine angenehme Mischung von Süßigkeit und Säure: sie sey der Gesundheit eben so zuträglich, als dem Geschmacke angenehm. Wahrscheinlich sticht aber die Süßigkeit hervor, denn Phil. a S. Trinitate legt dieser Frucht keinen andern, als einen ungemein süßen Geschmack

*) Unter diesen verdient Thunberg zuerst vernommen zu werden. Er sagt (Resa D. II. p. 307.) „Die Frucht wird nur einmahl im Jahre, nämlich im Januar, in Bantam reif. Die Schaale ist auswendig purpurroth, inwendig von bleicher Farbe, herbe und stopfend. Die Chinesen benutzen sie, um damit schwarz zu färben. — Nach meinem Geschmack ist sie die leckerste und gesundeste Frucht in ganz Ostindien.„

Spr.

51) L. c. p. 42.

52) Voyage d'un philosophe p. 44.

53) L. c. p. 255.

schmack bey. [54] Rumphius vergleicht die überreifen Mangostans mit der besten Lansa oder mit reifen süßen Trauben. [55] Valentyn zieht in Rücksicht der Süßigkeit und des Wohlgeschmacks die Mangostan der Manga, ia allen übrigen Früchten vor: setzt aber hinzu, daß er seines Orts die Manga aus dem Grunde vorziehe, weil ihr Geschmack länger im Munde bleibe; aber den Geschmack der Mangostan empfinde man nur so lange, als man davon esse. [56] In der oben angeführten Abhandlung von Garcin, die Zollmann übersetzt und in die Philosophischen Transactionen eingerückt hat, wird diese Frucht mit dem Gemisch von Weintrauben und Erdbeeren verglichen. [57] In Garcins französischem Original heißt es, der Geschmack komme den Kirschen und Trauben nahe, sey aber weit delikater.

Ob und was für einen Geruch die Mangostan habe, ist nicht so ausgemacht, ungeachtet Rumphius ihr einen vortrefflichen Geruch beylegt. [58] Ich erinnere mich nicht, daß ein anderer Schriftsteller dieser Frucht einen angenehmen Geruch zuschreibt. Im Gegentheil finde ich, daß Turpin ausdrücklich ihr allen Geruch abspricht, und zugleich behauptet, daß dieser Mangel an Geruch mit dazu beytrage, dieser Frucht den Vorzug vor allen andern bey den Europäern zu erwerben. Wenn die Mangostan einen Geruch hat, so muß er doch nur sehr schwach seyn, wenigstens

mit

54) L. c. p. 297.
55) L. c.
56) l. c. p. 157.
57) L. c. p. 237.
58) L. c.

mit den übrigen meist stark riechenden Ostindischen Früchten nicht verglichen werden dürfen. [59])

Es ist kein unwichtiger Umstand, daß die Mangostan ueben ihrer großen Leckerheit, auch so unschädlich und selbst der Gesundheit zuträglich ist, daß sie sogar den Kranken gegeben werden kann. Auch tragen die Indier gewöhnlich ein großes Verlangen nach dieser Frucht, wenn ihnen gleich alle übrigen Nahrungsmittel widerstehen. Rumphius behauptet, daß die Mangostan nicht allein die leckerste, sondern auch die gesnndeste Frucht in Ostindien sey. Ellis erzählt, welche erwünschte Würkung diese Obstart bey dem Dr. Solander hervorbrachte, da er auf der Rückreise aus dem großen Ocean in Batavia an einem heftigen Faulfieber danieder lag, und schon so schlecht war, daß seine umstehenden Freunde ihn völlig aufgegeben hatten. Inzwischen gab man ihm beständig diese Frucht, um daran zu saugen; und allmählich erhohlte er sich wieder und genas glücklich. [60]) Ich finde nicht, daß man diese Frucht anders als roh genießt. [e])

Die

59) L. c.

60) *Valm. de Bomare* Dictionn. d'hist. natur. T. VI. p. 464. (ed. IV.)

e) *Iohn Ellis* hat in seiner Description of the Mangostan et the breadfruit-tree London 1775 4to eine in Kupfer gestochene Vorstellung und weitläuftige Beschreibung dieses herrliche Früchte tragenden Gewächses gegeben, darin vieles gesammlet ist.

Die Manga (MANGIFERA *indica* L.) verdient mit allem Rechte eine vorzügliche Stelle unter den Leckereyen. Es giebt so viele Abarten derselben, als von den Aepfeln bey uns: und besonders sind sie an Farbe und Größe sehr verschieden. Der Geschmack ist süß und etwas säuerlich. Wegen der ausserordentlichen Annehmlichkeit desselben wird diese Frucht von den Schriftstellern ganz ungemein gerühmt. [61])

Unter den vielen Spielarten der Manga war die wilde, welche Dampier auf Pulo Condor fand, und die sonst nirgends angetroffen wird, so groß, wie eine kleine Pfirsiche, länglicht und safreich: sie hatte einen lieblichen Geruch, der schon von weitem auffiel, und, was das besonderste war, einen so angenehmen Geschmack, als die besten Gartenarten nur haben können. [62]) Rumphius nennt unter den in Gärten gezogenen zwey Hauptarten, als die delicatesten, nämlich Mampelaan, die gewöhnliche, etwas größer als ein Gänseey, und Dodol, die noch grösser, oft wie ein Kalbskopf groß ist, mehr als zwey deutsche Pfunde wiegt, und in Goa, Balaguatte und Zeilan gefunden wird. [63]) Auch auf Ormus und an andern Orten kommt sie fort. [64])

Die Mampelaan kommt am häufigsten bey den Schriftstellern vor: die Farbe ist sehr verschieden, bald grün, bald goldgelb, bald anders: diese Ungleichheit wird oft auf einem und demselben Baume bemerkt

61) L. c. p. 154.
62) L. c. T. II. p. 67. 68.
63) L. c. p. 94.
64) *Paludanus* in *de Bry* Ind. orient. T. IV. p. 16.

merkt. [65]) Der Geruch ist, wie bey den wilden Sorten, vortrefflich. [66]) Inwendig sieht sie wie eine Pflaume aus, und hat ein gelbliches, saftiges Fleisch. [67]) Nach de la Loubere ist es ein bloßer Brey, aus dem man den Saft aussaugt. [68]) Das Fleisch ist gemeiniglich langfaserich und hanfartig, [69]) und eben deswegen weniger angenehm. Bernier klagt über die Manga in Delhy, daß es ihm vorgekommen sey, als wenn sie voll Werg sey; dagegen die Manga in Bengalen, Golconda und Goa ihm ausserordentlich gut schmeckte. [70]) Die letztere Gattung war sicherlich Manga Dodol, die nicht faserich ist, sondern einen großen Stein enthält, und ein bleiches oder weißliches Fleisch hat. Poyvre giebt die Merkmahle der Manga, die er auf der malabarischen Küste traf nicht genau an: sie schmeckte ihm besser, als die auf der Küste Koromandel. [71]) Hawkesworth rühmt die Manga in Brasilien, als weit vorzüglicher, denn die besten Arten, die man in Batavia hat. [72])

Der Unterschied in der Güte kann wohl auch von der Ungleichheit des Klimats und des Bodens abhängen. Diese muß auch in Bourbon die geringere Leckerey bewirken, welche le Gentil bey der dort wachsen-

65) *Paludanus* l. c.
66) *Funnell* l. c. p. 268.
67) *Rheede* l. c. T. IV. p. 2.
68) L. c. T. II. p. 70.
69) Langhans a. B. S. 230.
70) L. c. T. II. p. 24.
71) L. c. p. 39.
72) L. c. p. 252.

wachsenden Manga antraf. [73]) Auch die gewöhnliche Mampelaan ist sehr lecker. Rumphius sagt, man esse sie mehrentheils roh, wegen ihrer großen Leckerheit, womit nichts verglichen werden könne. [74]) In Ansehung ihrer lieblichen Süßigkeit werde sie, setzt er hinzu, zu den delicatesten Früchten Ostindiens gerechnet, und stehe keiner Leckerey nach. [75]) Valentyn kannte auf Amboina nichts vortrefflicheres von Früchten, auch Funnell fand dort die Manga köstlich von Geschmack. Gervaise beschreibt sie in Macassar ganz zuckersüß. [76]) Auch Saar sagt von der Manga, die er lauf Java aß, daß sie ganz süß und ungemein lecker sey. [77]) Hawkesworth bezeugt, daß sie an Mürbigkeit und süßem Geschmack mit einer recht reifen Pfirsiche übereinkomme, aber nicht so gut schmecke. Dagegen heißt es an einem andern Orte, [78]) die Manga übertreffe an Wohlgeschmack die besten Pfirsichen. Auch Linschoten hält sie für weit vorzüglicher. [79]) Phil. a S. Trinitate vergleicht sie ebenfalls mit den Pfirsichen, nur daß sie einen gewürzhaften Nachgeschmack habe. [80]) Nach de la Loubere kommt der Geschmack im Anfange den Pfirsichen und Aprikosen etwas nahe: aber

dann

73) L. c. p. 677.

74) L. c. p. 95.

76) Descript. histor. du royaume de Macaçar p. 34.

77) a. B. S. 75.

78) Recueil des voy. de la comp. des Ind. de Holl. T. I. p. 381.

79) a. B. S. 18.

80) L. c. p. 295.

dann wird der Geschmack zu stark und verliert seine Annehmlichkeit. Valentyn war mit diesem Nachgeschmack so wenig unzufrieden, daß er die Manga gerade dieser Ursache wegen der Mangostan vorzog. Rumphius sagt von den beyden Arten, daß sie eine sehr angenehme Süßigkeit mit Säure untermischt haben; aber die Gattung Dodol sey doch ausserordentlich lecker. Leguat verglich den Geschmack derselben mit den Muscatellertrauben. [81]) Bernier bemerkte eine eigene Süßigkeit, und fand so viel Behagen an dieser Frucht, daß er zweifelte, ob irgend eine Confitüre in der Welt derselben vorzuziehen sey. Garcias ab Horto zieht sie in Rücksicht der Leckerheit allen andern indianischen Früchten vor. Sie schmeckt herrlich und kann ganz ohne Schaden gegessen werden, sagt Choisy. [82]) Nach Valentyn ist diese Leckerheit unbeschreiblich, man glaubt nicht genug davon essen zu können, da die Frucht so eine liebliche Süßigkeit und eine so erquickende Säure enthält. Es scheint beym ersten Anblick, daß Dapper eigentlich diese Dodol gemeint habe, wenn er schreibt, daß die Manga an Süßigkeit und Leckerheit alle andere Früchte übertreffe: aber wenn man genau darauf merkt, so findet man, daß er die Mampelaan versteht. Gemelli Carreri sagt ausdrücklich, daß alle Mangaarten wohlschmeckender sind, als irgend eine europäische Frucht. [83]) So weit geht kein Anderer: Doch muß la Flotte ebenfalls die gewöhnliche Art sehr

81) Voyages et avantures en deux Isles desertes des Ind orient. T. II. p. 89.

82) L. c. p. 298.

83) L. c. p. 211.

sehr geschätzt haben, da er sagt, daß sie die delikateste und gesundeste Frucht in Indien sey: man könne eine große Menge davon essen, ohne daß man Uebelkeit darauf verspüre. [84]) Ein französischer Officier sagt, wegen ihres angenehmen Weingeschmacks könne sie mit den besten europäischen Früchten wetteifern, wenn sie nicht den starken Geruch hätte. [85]) Ziegenbalg, Ives und Terry [86]) bestimmen die Gattung nicht, wenn sie die Manga für die leckerste Frucht in Ostindien ausgeben.

Rhede giebt von den verschiedenen Arten Nachricht, wie diese Frucht in Indien zubereitet wird. [87]) Ich will hier nur bemerken, daß sie vornehmlich grün eingemacht wird, wo sie denn einen vortrefflichen Geschmack bekommt. [88]) Dampier berichtet, wie die zarten grünen Früchte gewöhnlich zerschnitten und mit Salz und Essig, auch einigen Stücken Zwiebeln eingelegt werden, da sie dann einen herrlichen Geschmack annehmen. [89]) Della Valle fand eine große Delice an den auf Olivenart eingemachten Manga's [90]) *)

Die

84) L. c. p. 356.

85) Voyage à l'Isle de France T. I. p. 228.

86) *Ziegenbalg* l. c. — *Ives* l. c. p. 312. — *Terry* bey *Purchas* l. c. T. 1469.

87) L. c. p. 3.

88) *Dellon* l. c. p. 89.

89) L. c. p. 67.

90) a. B. Th. III. S. 162.

*) Am häufigsten wird diese Frucht, wie die Gurken bey uns, mit Salz, Essig und Pfeffer eingemacht. *Thunbergs* Reis D. II. p. 303. Spr.

Die Bentanen in Indostan ziehen die Manga allen übrigen Obstarten vorzüglich auch aus der Ursache vor, weil sie dieselbe für ein Vorbauungsmittel gegen viele Krankheiten halten. Sie gehört auch zu ihrer täglichen Nahrung, und die Europäer geniessen sie eben so häufig als die Indianer, theils als Arzneymittel, theils als Delice. [91])

Litschi (LISCHIA *Zanon.*) eine andere Steinfrucht, ist in China und Tunquin nicht weniger beliebt als die Manga in Indien. Die erstere soll von der Größe der Wallnüsse, mit schuppichter Haut seyn: sie enthält einen schwarzen Stein in der Mitte des saftigen, weissen und wohlriechenden Fleisches, das im Munde zerschmelzt. [92])

Die Frucht wächst traubenförmig: die Farbe ist sehr verschieden, bald purpurroth, bald carmesin, bald fleischfarben, bald grün u. s. w. Es giebt auch verschiedene Arten derselben: [93]) über die uns dennoch kein Botanist gehörige Nachrichten liefert. Boym sagt, der Unterschied zwischen der wilden und in Gärten gezogenen Gattnng bestehe darin, daß die erstere einen großen Stein und wenig Fleisch habe, was aber bey der letztern sich umgekehrt verhält. [94]) Gewöhnlich pflegt man diejenigen Früchte für lecker zu halten, die

91) Ovington a. B. Th. II. S. 4.

92) *Nieuhof* legat. Batav. p. 104. b.

93) *Prevoſt* hiſt. gener. des voyag. T. VI. p. 456.

94) *Raji* hiſt. plant. p. 1650. *Boym* Flora Sinensis Viennæ. 1656. fol. p. D. E.

die viel saftreiches Fleisch und einen kleinen Stein enthalten. [95])

Man glaubte lange, daß diese Frucht allein in China befindlich sey. [96]) Indessen findet sie sich auch in Tunquin, und Navarette traf sie selbst wild auf den Bergen von Manila an. [97]) Gaubil fand sie auf der Insel Lieou-keou ganz delicat. [98])

Die Europäer, die die besten Sorten dieser Frucht frisch zu essen bekamen, fanden sie so vortrefflich, daß sie dieselbe bald allen chinesischen, dann den europäischen und endlich allen Früchten in der Welt vorzogen. Unter den Schriftstellern, die von China gehandelt haben, werden wenige seyn, die nicht diese Litschi ausserordentlich lobpreisen. Nach du Halde machen die Chinesen sehr viel aus dieser Frucht: [99]) und Dentrecolles hörte die Europäer, die in China dieselbe gekostet hatten, mit Bewundrung davon sprechen. [100]) Der letztere bemerkte überdem nach der Beobachtung eines chinesischen Schriftstellers, daß, wenn man den Wohlgeschmack dieser Frucht recht empfinden wolle, man an Ort und Stelle seyn, wo sie wächst, und sie grade im höchsten Stande der Reife essen müsse, da sie schon am ersten oder zweyten Tage viel von ihrer Delicatesse verliere, auch selbst

95) *Martinius* atlas Sinens. p. 126.

96) Du Halde a. B. Th. I. S. 167.

97) L. c. p. 37.

98) Lettres édifiant. et curieus. T. XXVIII. p. 414.

99) a. B. Th. I. S. 20.

100) Lettres édifiant. et curieus. T. XXIV. p. 369.

die Farbe sich ändere. [1]) Die überreife Litschi hingegen hat ein vortreffliches Ansehn, und einen herrlichen Geschmack. [2]) Daß sie ungemein delicat sey, bezeugen noch andere Schriftsteller. [3]) Sie ist völlig unschädlich und für den Geschmack so reizend, daß man durchaus davon essen muß. [4]) Martinius, da Cruz und Navarette [5]) bezeugen es, daß man sich nicht leicht satt daran essen kann. Laureati schätzte keine chinesische Frucht so hoch, als Litschi und Mangle; die letztere aber mehr des Geruchs wegen, der ihm höchst lieblich vorkam: den Geschmack beschreibt er als ungemein sauer. [6]) Navarette kannte, ausser der Chirimoya, keine trefflichere Frucht, als diese. [7]) Eben so urtheilen noch andere Schriftsteller. [8]) Die Chinesen sehen sie als die Königinn aller Früchte an, und Navarette giebt ihnen Beyfall: auch Martinius und Nieuhof versichern, man könne die Litschi mit Recht aller übrigen Früchte König nennen, da Auge und Zunge so sehr dadurch erquickt würden.

Die

1) L. c. p. 372.

2) *Richard* l. c. p. 62.

3) *Gemelli Carreri* l. c. p. 365. — *Dampier* l. c. T. III. p. 26. *Nieuhoff* l. c. — *Baron* bey *Churchill* l. c. T. VI. p. 124. — du Halde a. O. — *Martinius* l. c. —

4) du Halde a. B. Th. I. S. 167.

5) *Martinius* l. c. — *da Cruz* bey *Purchas* l. c. T. III. p. 178. — *Navarette* l. c.

6) Lettres édif. et cur. T. XXIX. p. 28.

7) L. c. p. 36.

8) *Prevoſt* l. c. p. 53. — du Halde a. O.

Die Art des Geschmacks bestimmte Laureati als den Muskateller-Trauben,[9]) Boym einer Mischung aus den letztern und Erdbeeren,[10]) Martinius der Rosenconserve ähnlich.[11]) Auch Nieuhof bemerkte einen Rosengeruch.[12]) Matth. a S. Joseph findet den Geschmack mit der Pasta de Genua übereinstimmend.[13])

Diese Frucht wird jährlich, sobald sie reif ist, mit Eilboten aus den Landschaften, wo sie wächst, an den Kaiser nach Peking geschickt. Martinius versichert, dies geschehe vorzüglich in der Provinz Suchuen[14]) Nieuhoff bestätigt dasselbe.[15]) Dentrecolles erzählt, daß man auch in der Landschaft Fokien und Quantong diese Frucht in große, mit Branntwein, der mit Honig und Gewürzen gemischt worden, gefüllte Fässer packe, und sie dergestalt nach Peking schicke, daß sie aber dennoch etwas von ihrem vortrefflichen Geschmacke verliere.[16]) Man soll deswegen in neuern Zeiten darauf gefallen seyn, den ganzen Baum nach Peking fortzuschaffen, damit die Früchte reif werden, so bald er ankommt.[17]) Boym sagt zwar, wenn man die Frucht mit Salzwasser besprenge, so halte sie sich 24 Stunden lang:

9) L. c.
10) L. c.
11) L. c.
12) L. c.
13) *Zanoni* rar. stirp. hist. p. 147.
14) L. c. p. 72.
15) L. c.
16) L. c.
17) L. c. p. 373.

allein diese Methode muß doch nicht immer anwendbar seyn, weil man nicht findet, daß sie weiter ausgeführt worden.[18]) Bisweilen pflegt der Kaiser seinen Ministern diese Frucht zu verehren: auch die europäischen Missionarien bekamen sie einst, als ein besonderes Gnadenzeichen, zum Geschenk.[19])

In Tunquin läßt der König auf jeden Baum, er mag gehören, wem er will, sein Wapen drücken, wenn er die besten Früchte trägt, und eignet ihn sich dergestalt zu. Der Eigenthümer darf alsdann weder selbst die Frucht anrühren, noch erlauben, daß sie von einem andern angegriffen wird.[20])

Man kann diese Frucht auch getrocknet gebrauchen: indessen verliert sie beym Trocknen allemahl. Sie schrumpft wie eine gebackene Pflaume zusammen, und verliert viel von ihrer Lieblichkeit.[21]) Doch wird sie auch im gedörrten Zustande in Peking als eine Leckerey betrachtet.[22]) Die Chinesen mischen sie gerne unter ihren Thee, der davon eine angenehme Säure bekommt.[23]) An einem andern Orte heißt es, daß sie dieser Frucht sich, beym Thee, statt des Zuckers bedienen.[24]) Den Geschmack der getrockneten Litschi vergleicht Ekeberg mit Rosinen.[25])

Lon-

18) L. c.
19) L. c.
20) *Baron* l. c. — *Richard* l. c. p. 63.
21) du Halde a. B. S. 20.
22) *Dentrecolles* l. c.
23) *Laureati* l. c.
24) Salmon und v. Goch gegenw. Staat von China S. 50.
25) Berättelf. om Chinesisk Landhushålln. p. 23.

Longyven, oder Lum-yen eine andere chinesische Steinfrucht, der vorigen ähnlich, aber kleiner, fast wie unsere Kirschen, [26]) doch runder und schuppichter, ist zwar weit weniger von den Schriftstellern gerühmt, aber doch als eine würklich leckere Obstgattung beschrieben worden.

Sie ist gelblich, hat ein weisses, saftiges, säuerlich schmeckendes Fleisch. [27]) Gemelli Carreri giebt sie für süß aus, und Navarette legt ihr neben der mehrern Süßigkeit einen stärkern und bessern Geruch bey als der Litschi. [28]) Gemeiniglich wird derselben die letztere doch vorgezogen. [29]) Prevost hält sie indessen für eine vortreffliche Frucht. [30]) Auch Gaubil beschreibt sie als sehr delicat. [31]) Richard legt einer Sorte davon, die in Tunquin gefunden wird, eine bleiche Olivenfarbe, und einen köstlichen Geschmack bey. [32]) Prevost sagt, die Longyven sey unschädlich, und der Gesundheit zuträglich. [33]) — Die Chinesen pflegen sie zu trocknen: und so wird sie im ganzen Lande verkauft, allein sie soll doch mit der frischen Frucht im Geschmack nicht zu vergleichen seyn, da ihre Lieblichkeit sich größtentheils

26) *Martinius* l. c.

27) *Prevoſt* l. c. p. 457.

28) L. c.

29) *Navarette* l. c.

30) L. c. p. 53.

31) L. c.

32) L. c. p. 63.

33) L. c. p. 457.

verliert. 34) Gemelli Carreri behauptet, sie sey, sowohl frisch als getrocknet, sehr angenehm. 35) f)

Nabka (RHAMNVS *Paliurus* L.) ist eine Steinfrucht in Aegypten und Palästina: meistens von der Grösse einer grossen Kirsche. Ihre Süßigkeit ist mit einer angenehmen Säure und mit einem vortrefflichen Geruch vereinigt.

Die Schriftsteller sprechen von der Nabka unter verschiedenen andern Nahmen: sie nennen sie Oenoplia, Connarus, Napeca, Paliurus, Lotus u. s. w. Indessen will ich, um nicht zu weitschweifig zu werden, die Anführung dieser Nahmen hier und an andern Orten lieber unterlassen.

Honorius Bellus beschreibt diese Frucht wie einen kleinen Apfel, von der Größe einer Kirsche bis zur Größe einer Wallnuß. Es gebe Frühlings- und Herbstfrüchte: die erstern gerathen in Candia gemeiniglich

34) *Martinius* l. c.

35) L. c.

f) Die Litschi hat ganz kürzlich der Vater *Ioannes de Loureiro*, der 36 Jahre sich in Kotschinschina aufgehalten hat, unter dem Nahmen Dimocarpus Lichi, und die Longyven unter dem Nahmen Dimocarpus Longan beschrieben und als neue Pflanzen unter die Klasse Octandria monogynia gebracht; nebst noch zwey Arten (Species) nämlich Dimocarpus crinita und D. informis, welche alle in Schina und Kotschinschina zu finden sind. Sie finden sich in seiner Flora Cochinchinensis, welche in Lisboa in 2 Tomis in 4to 1790. herausgekommen ist. S. 233. 234.

niglich nicht, wohin man den Baum aus Syrien verpflanzt hat. [36]) P. Alpin gesteht, daß auch in Aegypten die Frühlingsfrüchte dieses Baums nicht recht gerathen, und daß bloß die Herbstfrüchte ihre gehörige Vollkommenheit erreichen. Sie sind süß, wohlschmeckend, und haben einen angenehmen Geruch. [37]) Der Grieche Agathokles erklärte sie für ungemein süß und lieblich von Geschmack: dies läugnet auch Demokritus nicht, der sie in Alexandrien zum Desert aß. [38]) Belon giebt den Geschmack als süß und angenehm säuerlich aus. [39]) — Ich weiß nicht, ob Pyrard die Nabka unter der Frucht versteht, die er auf den maldivischen Inseln, unter dem Namen Congnare fand, die so groß wie kleine Pflaumen, von einem leckern Geschmack war, und von den Bewohnern dieser Inselu, so wie in Goa, sehr geschätzt wurde. [40]) Celsius hat es erwiesen, daß Rubens Dudaim [41]) keine Lilien waren, sondern daß darunter eine leckere Frucht, und zwar unsere Nabka, verstanden werde. [42]) *)

Am

36) *Clusius* hist. plant. rar. P. I. p. 27.

37) P. *Alpin.* l. c. fol. 7.

38) *Athen.* l. c. p. 484.

39) L. c. p. 311.

40) L. c. p. 19.

41) 1 B. Mos. XXX, 14.

42) Hierobotan. T. I. p. 19. 24.

*) Es herrscht bey alten und neuern Schriftstellern eine so große Verwirrung bey der Bestimmung der Lotusarten, daß man sich heutzutage durchaus nicht

Am berühmtesten ist die kleinere Nabka (RHAMNVS *Lotus* L.) die die Araber Sidra nennen. In

heraus finden kann. So viel ist indessen gewiß, daß Theophrast einen Unterschied zwischen dem ägyptischen und dem kyrenischen Lotus macht. Jener hatte Stacheln, dieser keine. Jener war von der Größe eines Birnbaums, und hatte stachlichte Blätter, auch war er sonst mit Dornen besetzt. Seine Früchte waren traubenförmig, und etwas grösser als Pfefferkörner. Nach dem Athenäus wurde Wein daraus bereitet, der dem versüßten Wein (οινομελι) ähnlich war. Dies muß eine Gattung des RHAMNVS gewesen seyn: vielleicht R. *Paliurus* oder R. *Lotus* oder R. *Zizyphus*. Dieser Baum kommt auch unter dem Nahmen ακανθος αιγυπτιακη bey den Alten vor: man bereitete ein Gummi daraus, unter dem Nahmen Gummi acanthinum. g)

Die zweyte Art war der kyrenische oder römische Lotus, die faba Græca des Plinius, der κονυαρος der Alexandriner, der bey den Arabern unter dem Nahmen سدر Sedra vorkommt: Die Frucht dieses und keines andern Baums nannten sie نبق Nabak. Aus den gedörrten Früchten bereiteten die Sarakenen ein Mahl, das sie سويق Satik Nabak nannten. Dieser Baum wird etwas kleiner beschrieben als der vorige: einige setzen ihn wohl gar unter die Sträucher: alle aber kommen darin überein, daß er keine Stacheln gehabt, und daß seine Früchte von der Größe der Oliven und sehr wohlriechend (ευσομοι) seyn. Dies kann kein Rhamnus seyn. — Sehr wahrscheinlich macht es Scopoli (Delic. insubr. P. II. p. 97.) daß diese zweyte Gattung nichts anders als die CELTIS *australis fol. oblongo-lanceolatis, in acumen attenuatis*

sey

In Afrika lebte ehemals ein ganzes Volk größtentheils von dieser Frucht, und wurde deswegen die Lotophagen genannt. Dies war die Frucht, deren Süßigkeit Odysseus Kameraden das liebe Vaterland vergessen ließ. Nach dem Plinius[43]) brachte der Genuß des Lotus bey allen diese Wirkung hervor, die ins Land der Lotophagen kamen. *) In den südlichen Provinzen der Barbarey macht man noch ietzt sehr viel aus

sey. Dieser Baum wächst nicht allein in der Barbarey, wo ihn Shaw fand, sondern auch in Italien, Arragonien und in der Schweiz: aber nicht in Aegypten, deswegen kommt auch die Sedra beym Forskål gar nicht vor. Alle Umstände vereinigen sich bey dieser Frucht der CELTIS *australis*, sie zum kyrenischen Lotus der Alten zu machen.

Spr.

g) In Aegypten sind 4 Arten von Ακακια die vom Sicard genannt werden, 1) Sant صنت 2) Sial oder Sejal سيال: und diese beyde sind die Mimosa nilotica L. und Mimosa Sejal des Forskål. 3) Sejseban سيسبان ist der Dolichos Sesban und arboreus. 4) Sethene: was diese Art nach der systematischen Benennung sey, kann ich nicht bestimmen. Die beiden Mimosæ geben Gummi; allein ob der Rhamnus welches giebt, ist noch sehr zu bezweifeln. F.

43) L. XIII. c. 17.

*) Eigentlich hat Plinius an der angeführten Stelle bloß die Dichtung des Homers aufgenommen. Es heißt in der Odyssee ι.

Τῶν

aus dieser Frucht: sie wird auf allen Märkten verkauft. 44) Herodot rühmt ebenfalls ihren angenehmen Geschmack, der den Datteln nahe komme. 45) Athenäus vergleicht den Geschmack, nach dem Polybius, mit den Feigen und Datteln, aber versichert, daß er noch weit lieblicher sey. 46) Dieser Lotus ist kleiner als der Paliurus. Serapion legte der Sorte von Adel in Afrika einen gewürzhaften Geruch und einen süßern Geschmack bey, als den gewöhnlichen Gattungen. 47) D'Avity beschreibt den Lotus süßer als Datteln. 48) P. Dan kann die Lieblichkeit dieser Frucht nicht genug rühmen. 49)

Die alten Juden zogen diese Frucht in Rücksicht des lieblichen Geruchs und Geschmacks allen übrigen vor: sie könne nicht allein der Könige Tische zieren, sondern sie werde auch selbst im Paradiese gegessen. 50) *) Zu Serapions Zeiten sahe man sie für so

Των δ' ὅσις λωτοιο φαγοι μελιηδεα καρπον,
οὐκ ἐτ' ἀπαγγειλαι πάλιν ἤθελεν, οὐδε νεεσθαι
ἀλλ' αὐτῃ βουλοντο μετ' ἀνδρασι λωτοφαγοισι
λωτον ερεπτομενοι μενεμεν, νοστου τε λαθεσθαι.

Spr.

44) *Shaw* l. c. T. I. p. 293.
45) L. IV. p. 485.
46) L. c. p. 485.
47) P. *Alpin* l. c. fol. 7.
48) Descript. de l'Afr. p. 226.
49) Hist. van Barbaryen, p. 248.
50) *Celsius* l. c.

*) Auch

so köstlich an, daß sie den Königen zum Geschenk gebracht wurde. [51]) Auch bey den heutigen Türken steht diese Frucht in nicht geringem Ansehen. [52])

Die Jujuben (RHAMNVS *Zizyphus* L.) sind im frischen Zustande einigermaßen saftig. [53]) Im südlichen Frankreich, wo dieser Baum gezogen wird, ißt man die Beeren sehr gerne frisch. Geoffroy bezeugt, die Beeren seyn frisch von grünlicher Farbe, und haben ein säuerliches Fleisch. [54]) Nach Rosiers Urtheil ist der Geschmack süß und lieblich, aber etwas fade dabey. [55]) Getrocknet kommen die Beeren in unsere Apotheken, und schmecken auch da sehr süß und angenehm. [56]) Rumph's Bidara, die Linné für den wahren (RHAMNVS *Zizyphus* hält, [57]) kann, besonders die Abart, welche man in Bengalen findet, für eine wahre Leckerey gelten: diese Frucht ist von der Grösse eines Apfels, saftig, von einem weinarti-

*) Auch die Araber nennen diese Frucht das Obst des Schicksals, سدرة المنتهي weil die Verstorbenen gleich nach dem Tode von den Huri's damit bewirthet werden. Ebn Maruf in seinem Wörterbuche. Spr.

51) P. *Alpin* l. c.

52) P. *Alpin* l. c.

53) Hist. plant. Lugd. T. I. p. 111.

54) Traité de la matier. medic. T. III. sect. I. p. 89.

55) Demonstr. élément. de botan. T. II. p. 620.

56) *Bergius* mat. med. p. 151.

57) Amoenit. acad. T. IV. p. 121.

artigen Geschmack, und wird von den dortigen Einwohnern sehr gerne gegessen. [58])

Jambolan (IAMBOLIFERA *indica* L.)

eine indianische Frucht, ungefähr von der Größe einer Olive, anfangs roth, und im überreifen Zustande schwarz, hat manchem Europäer, wegen der Herbigkeit des Geschmacks, nicht sonderlich behagt: andere jedoch fanden sie ziemlich angenehm und erfrischend. Das Volk in Indien, besonders die untere Klasse desselben, macht sehr viel aus dieser Frucht, und geniesst sie sehr gerne. Eine Indianerin kam nach Lissabon: alle europäische Früchte schmeckten ihr nicht: sie verlangte beständig nach Jambolan. — Bisweilen brauchen sie die vornehmern Indianer statt des Deserts.

Beym Rumphius [59]) kommt eine umständlichere Beschreibung dieser Frucht vor. Nach derselben hat sie ein weisses, saftiges Fleisch, welches gegen den Kern hin purpurroth ist: der Kern ist ausserordentlich herbe: auch das Fleisch ist im unreifen Zustande sauer, wie die Schlehen: aber je reifer die Frucht wird, desto angenehmer wird diese Säure, sie kommt alsdann der Weinsäure sehr nahe. Man läßt die Frucht gewöhnlich 24 Stunden liegen, ehe man sie zum Nachtisch aufträgt. Phil. a S. Trinitate fand sie im reifen Zustande sehr angenehm: [60]) daß Gemelli Carreri den Geschmack nicht sonderlich fand, rührte daher, weil er die Frucht unreif aß. Indessen

58) *Rumph.* l. c. T. II. p. 117. 118.
59) L. c. T. I. p. 131.
60) L. c. p. 297.

dessen erzählt er, wie viel die Indianer aus dieser Frucht machen [61]) Nach Rumphius genießt das gemeine Volk dieselbe mit Salz und Pfeffer. In Batavia sahe Nieuhof die Jambolan in großer Menge auf Märkten verkaufen. [62]) Wahrscheinlich war aber diese Jambolan eine andere Sorte, als die, welche Rumphius beschreibt, da jener sie für eine Art großer Kirschen ansahe. Hawkesworth erwähnt einer Art, die an Größe und Gestalt mit den Damascener Pflaumen übereinkam. [63]) Diese muß ebenfalls von der Jambolan des Rumphius verschieden seyn.

Jambu (EVGENIA L.) ist eine Obstgattung in Indien, von welcher es verschiedene Arten giebt. Aus Malacca kommen besonders zwey Arten, die wegen ihrer Leckerheit in vorzüglichem Rufe stehen.

Die gewöhnliche Malacca-Jambu (EVGENIA *malaccensis* L.) beschreibt Nieuhof so groß, wie ein Gänseey. [64]) Rumphius sagt, sie gleiche einem länglichten Apfel, oder einer schmalen Pfirsiche. Ihre Farbe sey theils roth, theils weißlich, mit schönen rosenrothen Streifen, und ihre Schaale sey sehr dünne. [65]) Die letztere ist so dünne und hängt so feste am Fleisch, daß man die Frucht nicht mit dem Messer schälen kann: daher ißt man dieselbe meist ungeschält.

61) L. c. p. 212.
62) L. c. p. 278.
63) L. c. p. 258.
64) *Churchill* l. c. p. 236.
65) L. c. p. 121.

schält. Sie enthält einen großen, oder 2 bis 3 kleine Kerne, die in dem festen Fleische lose liegen. [66]) Das Fleisch riecht sehr angenehm nach Rosen. [67])

Den Geschmack fanden Linschoten, [68]) Nieuhof [69]) und Acosta [70]) sehr angenehm. Rumphius vergleicht den Geschmack mit einem weinsauren Apfel, dabey sey er aber wie mit Rosenwasser versetzt. [71]) Auch Rhede legt dieser Frucht einen angenehmen Weingeschmack bey. [72]) Nach Valentyns Urtheil schmeckt diese Frucht wie die besten Pfirsichen, ist aber wegen des häufigen Saftes etwas wässericht dabey. [73]) Hawkesworth rühmt den Geschmack als lieblich und erfrischend. [74]) Valentyn hält die Jambus, sowohl roh, als gekocht, für sehr gesund. [75]) Nach Nieuhof kann man aus den Blumen einen herrlichen Sallat bereiten. [76]) Man macht die Früchte auch mit Zucker ein, und giebt sie den Kranken als ein kühlendes Mitrel in hitzigen Fiebern. [77]) h)

Die

66) *Rhede* l. c. T. I. p. 30.
67) *Acosta* beym *Rajus* l. c. p. 1478.
68) L. c. p. 22.
69) L. c.
70) L. c.
71) L. c.
72) L. c.
73) L. c. p. 163.
74) L. c. p. 255.
75) L. c.
76) L. c.
77) *Rajus* l. c. p. 1479.

h) Die

Die andere Malacca-Jambu ist um ein gutes Theil kleiner, viel runder und gelblich von Farbe. Inwendig hat sie eine Zimmtfarbe, und enthält zwey Kerne. [78]) Nach Rhede ist sie auch dünnschalicht, saftig und hat einen Rosengeruch, wenn man sie geniesst. [79]) Ihr Fleisch ist bey weitem nicht so derbe, sondern viel mürber, als bey der vorigen Art: dabey hat es einen sehr lieblichen Geschmack und einen Geruch, wie Rosenwasser. [80]) Phil. a S. Trinitate zieht diese Art der vorigen ebenfalls in Rücksicht des Geruchs und Geschmacks vor. [81])*)

Außer

h) Die Malakka-Jambu Frucht ist auch in Taheiti, den Societäts-Inseln, den Marquesas, den Sandwichs-Inseln und den neuen Hebriden anzutreffen. Die Frucht ist weislicht, ins röthliche zuweilen fallend, birnförmig und auch von der Größe einer beurré blanc; saftig, etwas säuerlich und durstlöschend aber doch fade und wässericht. Siehe *Forster* de plant. escul. insular. oc. austr. p. 36. und Prodrom. flor. insul. austral. p. 39. F.

78) *Gemelli Carreri* p. 212.

79) L. c. p. 28.

80) *Rumph.* l. c. p. 123.

81) L. c. p. 295.

*) Thunberg giebt folgende Arten der Jambufrucht an. Die gewöhnliche ist so klein wie eine Pflaume: Jambobol hat die Grösse einer Birne, und Jambu ayer Mauer riecht und schmeckt nach Rosenwasser. Diese Früchte werden roh, auch in Scheiben geschnitten, und mit rothem Wein gekocht, gegessen. Sie haben alle etwas herbes in ihrem Geschmacke, aber nichts zusammenziehendes. Der Saft derselben wird bisweilen mit dem Wasser der Tjampaka

O (Miche-

Außer diesen beyden Arten giebt es in Indien noch ein Paar, die den erwähnten an Wohlgeschmack nichts nachgeben. — Hiezu gehört vorzüglich die schwarze Jambu, die birnförmig und so dunkelroth ist, daß sie in einer Entfernung schwarz erscheint. [82]) Man findet sie gemeiniglich ohne Kerne. [83]) Sie hat ein weicheres und safligeres Fleisch als die Malacca-Jambu, und im reifen Zustande einen so angenehmen Weingeschmack, daß viele sie der letztern vorziehen. Meistentheils genießt man diese Frucht roh, einige schmoren sie mit Wein und Zucker.

Auch Jambu-Clongcong verdient hier bemerkt zu werden. Sie ist so groß, wie eine junge Kokosnuß, ganz weiß, saftig und so angenehm von Geschmack, daß sie an Könige zum Geschenke verschickt wird. [84]) Vielleicht giebt die Seltenheit dieser Frucht einen grössern Werth, da sie nur bey einem einzigen Dorfe in Macassar wachsen soll.

Die sogenannte weisse Jambu hat härteres und nicht so saftiges Fleisch, als die vorigen Arten. Ihr Geschmack ist zwar angenehm, hat aber doch etwas herbes dabey. [85]) Hawkesworth vergleicht den

(Michelia) und Rosenwasser gegen die Entzündung des Halses gebraucht.

Siehe unsere Uebersetzung von Thunbergs Reisen, S. 123.

Spr.

82) *Rumph.* l. c. p. 125.

83) *Nieuhof* l. c. p. 230.

84) *Rumph.* l. c. p. 122.

85) *Rumph.* l. c. p. 128.

den Geschmack derselben mit der Rosenconserve, und den Geruch mit frischen Rosen. [86])

In Rücksicht des lieblichen Geruchs aller dieser Jambuarten werden sie allgemein geschätzt. [87]) *) Das Rosenwasser, womit man diesen Geruch vergleicht, ist nicht das europäische, sondern die köstliche persische Art davon, die aus Schiras vorzüglich ausgeführt wird. Dort geben die Rosen bey der Destillation ein Oehl, welches dem Golde gleich geschätzt wird: und der Geruch ist so lieblich, daß es keinen angenehmern auf der Welt geben kann. [88]) **) †) i)

Caram-

86) L. c. p. 256.

87) *Rajus* l. c.

*) Auch Linne' (Deliciæ naturæ p. 18.) zählt die Jambu zu den vortrefflichsten Früchten der Welt.

Spr.

88) *Kæmpfer* l. c. p. 373. 374.

**) Nicht allein in Schiras, sondern auch in Kaschmire, und auf einigen Inseln des Archipels wird das Rosenöhl durch eine doppelte Kohobation der Rosenblätter, aber freylich in sehr geringer Quantität, erhalten. Wenn das zweymal abgezogene Wasser eine Nacht hindurch in flachen Schüsseln der kühlen Luft ausgesetzt wird, so findet man des Morgens das wesentliche Rosenöhl oben auf schwimmend. Weil das Rosenöhl in einem so großen Werthe steht, so pflegt man in Persien bisweilen Sandelholz mit Rosenblättern zu vermischen, und dergestalt das Rosenöhl zu verfälschen. — In unsern Gegenden haben die Scheidekünstler aus einem Zentner Rosenblätter, nur eine halbe bis höchstens zwey Unzen wesentliches Oehl erhalten: in Persien erhält man noch

Carambola und Bilimbing sind zwey indische Fruchtarten von der Gattung AVERRHOA, [89]) die wegen ihres angenehmen und erquickenden Geschmacks berühmt sind. [90])

A. Carambola trägt nach Rumphius Beschreibung eine eckige Frucht, so groß wie ein Apfel, mit gelblichem Fleisch, das den Pflaumen ähnlich, und ungemein saftig ist. [91]) Der Geschmack ist angenehm säuerlich, wie von weinsauren Aepfeln, dabey etwas

weniger, meistens nur ein Quentchen von 80 Pfunden. S. *Polier* in den Asiatic researches, or transactions of the Society in Bengal. Vol. I. p. 332. f. (4. Calcutta. 1788.)

Spr.

†) Nach Thunbergs neuesten Untersuchungen sind auch die gewöhnlichen Gewürznelken eine Art der EUGENIA, nämlich die E. *caryophyllata*. S. Diss. de caryophyllis aromaticis, quam præs. C. P. *Thunberg* offert H. R. *Hast.* 4. Upsal. 1788.

Spr.

i) Das Rosenöhl heißt Otter oder Atter von Rosen in Indien, wo man sowohl von Rosen, als von Jasmin und andern wohlriechenden Pflanzen das wesentliche Oehl durch bloße Gährung auszieht. Die Großen in Indien gießen ganze Unzengläser dieser Oehle, über die schönen schwarzen Haare der geliebten Frauenzimmer in ihren Harems aus. Eine Fürstin kaufte einst 8 Tropfen Rosenöhl für eine Guinee und trug das Glas als Berloque an ihrer Uhr.

F.

89) *Rumph.* l. c. p. 116.

90) *Rumph.* l. c.

91) L. c.

etwas herbe. Navarette fand diese Frucht zu süß: [92]) und Valentyn bezeugt, daß sie zwar sehr süß sey, aber doch etwas zum Säuerlichen sich neige. [93]) Rhede erklärt sie im Anfange zu herbe, nachher aber süß säuerlich und angenehm. [94]) Roh gegessen ist diese Frucht eine ungemeine Erquickung, besonders in Fiebern, wo sie als das heilsamste Mittel angesehen werden kann. [95]) Navarette bemerkt, sie rieche fast wie Quitten: man mache eine vortreffliche Conserve davon, die den Durst unvergleichlich lösche.

A. Bilimbi trägt ebenfalls eine länglicht-runde liche Frucht, deren Schaale gefurcht ist. In verschiedenen Klimaten ist ihr Geschmack verschieden. Osbek fand sie in China angenehm säuerlich: [96]) Rhede in Malabar bloß etwas säuerlich, aber dabey so angenehm, daß man sie wie eine Leckerey zu essen pflegte. [97]) Rumphius bemerkt, daß die Bilimbing auf Amboina ausserordentlich sauer sey. [98]) Valentyn versichert, daß sie auf Amboina allzu sauer sey, als daß man sie roh genießen könne: man pflege sie deswegen einzumachen, und, auf diese Art zubereitet, hält V. sie für die herrlichste Frucht, die er

92) L. c. p. 36.

93) L. c. p. 166.

94) L. c. T. III. p. 52.

95) *Rumph.* l. c. p. 115.

96) a. B. S. 191.

97) L. c. p. 56.

98) L. c. p. 118.

je gegessen. Nieuhoff zieht indessen die Carambola der letztern noch vor. 99) *††)

Die Kaschu- oder Acajoufrucht (ANACARDIUM *Acajou* L.)

ist würklich eine doppelte Frucht. ††) Ein kernloser Apfel trägt an der Spitze eine Art Nüsse, worin eine Mandel steckt. Beide Theile der Frucht sind sowohl in Ost- als in Westindien sehr berühmt: der Apfel enthält einen süß-säuerlichen und angenehmen Weinsaft, und die Nuß einen süßlicht-öhlichten Kern, der sowohl roh als gedörrt oder gebacken gegessen wird.

Der sogenannte Apfel ist eigentlich der Fruchtstuhl (receptaculum) der zur Größe einer mäßigen Birne anwächst, und ein weisses, faseriges, schwammichtes und saftiges Fleisch enthält. Man genießt entweder das Fleisch ganz, oder man saugt den Saft aus. 100) Dieser Saft ist in so großem Ueberfluße in

99) *Churchill's* Collection T. II. p. 279.

*††) Obige Bemerkungen über die Bilimbing bestätigt Thunberg (*Resa* p. 305. D. 11.) Man mache aus der Frucht einen kühlenden Syrup, der in Fiebern vortreffliche Dienste leiste. Spr.

††) In Wright's account of the medic. plants, growing in Jamaica. — Lond. medic. Journ. Vol. VIII. P. III. findet man eine umständliche Nachricht von dem Kaschubaum. — Aus dem ausgepreßten Saft des Apfels kann man einen vortrefflichen Punsch bereiten. Spr.

100) *Jacquin* stirp. Americ. hist. p. 125.

in der Frucht, daß er herab läuft, wenn man in den Apfel beißt.[1]) Das Fleisch ist weich und dick wie eine Gallerte.[2]) Nach Phil. a S. Trinitate schmeckt es nicht sonderlich:[3]) dies muß aber wohl daher rühren, daß dieser Schriftsteller die Frucht unreif zu essen bekam, wo sie unangenehm von Geschmack, herbe, sauer und scharf ist.[4]) Die reife Frucht rühmen aber alle Reisende einmüthig als sehr angenehm. Sie zieht zwar etwas zusammen, wenn man sie hinterschluckt, ist aber doch sehr wohlschmeckend,[5]) und ungemein angenehm,[6]) und selbst die Herbigkeit scheint zum Wohlgeschmacke beyzutragen.[7])

Die Art des Geschmacks giebt die Meriaen bloß als säuerlich,[8]) Oldendorp als süß,[9]) de Rochefort als süß und sauer zugleich an.[10]) Damit stimmen Marcgrav[11]) Labat[12]) und Jacquin[13]) überein, die ihn süß säuerlich, weinartig und

1) *Dampier* l. c. T. IV. p. 57.
2) *Labat* voyage aux Isles de l'Amer. T. VI. p. 114.
3) L. c. p. 296.
4) *Piso* l. c. T. II. p. 58.
5) *Sloane* l. c. T. II. p. 137.
6) *Browne* l. c. p. 227.
7) *Dampier* l. c.
8) L. c. p. 16.
9) a. B. S. 170.
10) L. c. p. 73.
11) L. c. p. 94.
12) L. c.
13) L. c.

höchst angenehm nennen. Nach Piso [14]) rechnen die Europäer in Brasilien diesen Apfel, wenn er zur völligen Reife gekommen, zu den vornehmsten Leckereyen: Rhede bemerkt, daß er auch einen sehr lieblichen Geruch habe. [15]) Meister nennt ihn sowohl an Geruch als Geschmack unbeschreiblich lieblich. [16]) Man kocht auch diese Frucht, und da wird es ein vortreffliches Gericht: doch meint Piso, roh sey sie eben so angenehm.

Die Nuß macht die eigentliche Frucht aus, wodurch der Baum fortgepflanzt wird. Sie gleicht einer Niere. Mit den Zähnen darf man sie nicht öffnen, wegen des ätzenden Oehls, was in der Schaale steckt, und die Haut im Munde anfressen kann: sondern man nimmt die Schaale mit dem Messer ab, den Kern heraus, und legt ihn eine Weile in kaltes Wasser, ehe man ihn ißt. Frisch und roh ist der Kern ganz weiß und öhlicht: man genießt ihn mit Salz, oft auch mit Wein und etwas Salz. [18]) Piso fand eine Aehnlichkeit mit den Wallnüssen in dieser Frucht. [19]) Dem Carreri schmeckten die rohen Kerne wie frische Nüsse: [20]) an einem andern Orte werden sie, wegen ihres auserlesenen Geschmacks, den Nüssen noch vorgezogen. [21]) Clusius bezeugt in den

14) L. c.
15) L. c. T. III. p. 66.
16) Orient. Indian. Kunst- und Lustgärtner. S. 96.
16) L. c. p. 59
18) *Labat* l. c. p. 112. 113.
19) L. c. p. 59.
20) L. c. p. 212.
21) Voyage aux côtes de Guinée et en Amer. par N. p. 300.

den Noten zum Garcias ab Horto, [22]) daß diese Kerne so angenehm als Pistazien schmecken. Nach Jacquin sind sie süß und zart, und übertreffen an Wohlgeschmack alle Arten von Kernen. Labat fand den Geschmack unendlich besser, als Nüsse, Mandeln, und alle andere Arten von Früchten. Dies bestätigt Fermin. [23]) Browne behauptet, die Acajou gebe keiner europäischen Frucht der Art etwas an Leckerey nach, besonders, wenn sie vorher gebraten worden. Dies geschieht auf glühenden Kohlen, und meist nur mit trocknen Kernen. [24]) Sie gewinnen dadurch an Geschmack, und werden sehr süß. [25]) Tristaon fand den Geschmack den portugiesischen Kastanien ähnlich: [26]) Mad. Merian ebenfalls. [27]) Marcgrav [28]) und Nieuhof [29]) aber ziehn sie noch diesen weit vor. Andere haben sie den süßen Mandeln ähnlich gefunden, oder sie denselben noch vorgezogen. [30]) Lemery bezeugt, daß die getrockneten Kerne unsere besten Mandeln bey weitem übertreffen. [31]) In America kommen sie gebraten auf den

22) Arom. hist. p. 120.

23) L. c. T. I. p. 172.

24) *Labat* l. c.

25) Oldendorp a. O. — *Maffei* hist. Ind. p. 35.

26) *Purchas* l. c. p. 1306.

27) L. c.

28) L. c.

29) *Churchill* l. c. p. 126.

30) *Rhede* l. c. p. 66. — *Petiver* Gazophyl. Dec. 7. — *Fermin.* l. c. p. 172.

31) Traité des alimens T. I. p. 194.

Tisch zum Desert. [32]) Nach Jacquin kann man auch eine ziemlich gute Schokolate daraus bereiten: Labat hält die letztere für vortrefflich, besonders, wenn man die Hälfte Kakao nimmt.

Die Brasilier finden an beyden Theilen der Frucht ein so ungemeines Behagen, daß sie dieselben allen übrigen Früchten vorziehen, ja selbst manche Kriege eben dieser Frucht wegen unter einander führten. [33]) k)

Von der weitläuftigen Gattung der Passionsblume (PASSIFLORA L.) giebt es in Amerika eine Menge Arten, die sehr leckere Früchte tragen. Sie sind an Größe und Farbe verschieden; kommen aber darin mit einander überein, daß sie ein mehr oder weniger dünnes, zähes, gallertartiges Fleisch enthalten. Sie werden auf die Art, wie weich gekochte Eyer bey uns, gegessen: man macht an einem Ende eine Oeffnung und saugt das Fleisch heraus. Meist sind sie säuerlich süß von Geschmack, und so angenehm und erquickend, daß die Kranken besonders sehr viel Behagen daran finden.

Das

32) Nieuhof l. c. — Piso l. c. p. 58.

33) k) Die Akaschu- oder Kaschunuß enthält in der Schaale, die den Kern umgiebt, einen schwarzen öhligen Saft, mit dem man in Westindien eine Farbe anfüllt und den Nahmen des Besitzers auf die Wäsche zeichnet; weil dieses Zeichen durch keine Lauge oder Waschen kann aus der Wäsche herausgebracht werden, so bald nämlich die Farbe einmahl recht trocken ist. S.

Das Gewächs selbst gehört zu den kriechenden Stauden, die entweder an dem Boden fortkriechen oder sich um die Bäume in die Höhe schlingen. Die Früchte, die von den Spaniern Granadilla und von den Franzosen Pomme de lianne genannt werden, sind bey manchen Arten gar nicht eßbar, bey andern nicht sonderlich, bey noch andern Arten aber ausserordentliche Leckereyen. Es ist nicht ausgemacht, welche Art die leckersten Früchte hervor bringt.

Die Frucht der PASSIFLORA *quadrangularis* L. ist eyförmig, grösser als ein Gänseey, grüngelb von Farbe, sehr wohlriechend, süß säuerlich und angenehm von Geschmacke. Man trägt sie als Dessert auf, und die Karaiben machen ungemein viel daraus.[34]) In Surinam ist sie vorzüglich wohlschmeckend.[35]) In Jamaika fand sie Browne ungemein erquickend und kühlend.[36])

Die Frucht der PASSIFLORA *laurifolia* L. ist so groß, wie ein Hühnerey, von schöner gelber Farbe, und einem eigenen lieblich gewürzhaften Geruche. Unter der zähen, lederartigen Schaale ist ein weisses, süsses und sehr delicates Fleisch enthalten.[37]) Plumier bezeugt, daß diese Frucht von sehr angenehmem Geschmack und besonders erquickend ist[38]) Die Merian fand das schleimichte Fleisch kühlend und lieblich.[39]) Nach Browne wird diese Furcht

34) *Iacquin* l. c. p. 231.
35) *Linné* plant. Surinam. p. 14.
36) L. c. p. 327.
37) *Iacquin* observ. botan. P. I. p. 36.
38) Descript. des plantes de l'Amer. p. 65.
39) L. c. p. 21.

Frucht auf Jamaika wegen ihrer Leckerheit sehr geschätzt.[40]) Es scheint auch diese Art zu seyn, die Höst zu den leckersten Früchten rechnete.[41]) Wenn die Murucuja guacu, wie Marcgrav meint, diese P. *laurifolia* ist, *) so gehört Piso's Urtheil über die Leckerheit derselben hieher, daß man sich nämlich nichts lieblicheres von Geruch und Geschmack gedenken könne, als diese Frucht.[42]) Auch Marcgrav rühmt den Geruch und Geschmack derselben ungemein.[43])

Die Frucht der PASSIFLORA *cæruleæ* L. ist rund, dickschaalicht, gelb, von der Grösse eines gewöhnlichen Apfels, hat ein safrangelbes Fleisch, Saamen, die so groß als Apfelkerne sind, und einen weinsauren Geschmack.[44]) De Rochefort sagt, sie sey köstlich und erfrischend, und könne selbst den Kranken mit Nutzen gegeben werden.[45]) Piso rühmt sie als die vorzüglichste Frucht dieser Gattung, sie lösche den Durst weit mehr als die andern Arten, und

40) L. c.

41) a. B. S. 287.

*) Sie ist eine eigene Art, die Scopoli (Delic. Insubr. T. III. p. 69.) unter dem Nahmen P. *Murucuja* aufstellt. Sie unterscheidet sich von der P. *laurifolia* dadurch, daß diese unzertheilte, jene aber in Lappen getheilte Blätter hat, die mit Punkten bedeckt sind. Auch hat die P. *Murucuja* nicht die Drüsen an den Blumenstielen, die man an der P. *laurifolia* findet. Spr.

42) L. c. p. 106.

43) L. c. p. 70.

44) *Marcgrav.* l. c. p. 71.

45) L. c. p. 139.

und deswegen sey sie auch den Kranken so angenehm. Du Tertre merkt an, daß der Saft etwas zu sauer scheine, wenn man ihn zuerst koste, aber nachher werde er so angenehm und erquickend, daß man nichts trefflicheres erdenken könne. [46]) Linné sagt nach Boerhaave, daß diese Frucht, neben ihrem lieblichen weinsäuerlichen Geschmacke, auch zugleich kühlend und nahrhaft ist. [47]) Dem Labat schien der Geschmack Aehnlichkeit mit gezuckerter Gallerte und Granatäpfelsaft zu haben. [48]) Ich setze voraus, daß er mit seinem Pomme de liane diese und keine andere Art oder Abart gemeint habe.

Die PASSIFLORA *tiliæfolia* L. trägt eine runde, dickschaalichte Frucht, von rothgelber Farbe, die ein weisses wässerichtes, süsses und wohlschmeckendes Fleisch enthält. [49]) Frezier fand dasselbe sehr kühlend und erfrischend. [50]) Meines Erachtens ist es dieselbe Frucht, die W. Bayer zu den vortrefflichsten Früchten in Peru zählte, und ihr eine herzstärtende Eigenschaft beylegte, vermöge deren sie selbst Kranken vortheilhaft sey. [51])

Die Frucht der PASSIFLORA *pallida* L. ist zitronengelb, von der Grösse eines Hühnereyes, sehr süß, wohlschmeckend und gesund. [52])

PASSI-

46) L. c. p. 35.
47) Amoenit. acad. T. I. p. 239.
48) L. c. T. I. p. 360.
49) *Feuillée* l. c. p. 720.
50) L. c. p. 406.
51) Reise nach Peru S. 94. f.
52) Oldendorp a. B. S. 219.

PASSIFLORA *incarnata* L. trägt runde, dickschalichte, zitronengelbe Früchte, von der Größe eines mäßigen Apfels, mit einem dunkel gefärbten Fleische, welches sehr angenehm süß säuerlich schmeckt und lieblich riecht. Sie hat Aehnlichkeit mit Melonen und Erdbeeren. [53]) Linné führt aus dem Monardes an, daß sowohl die Europäer als Indianer diese Frucht sehr gerne essen, daß sie den Magen nicht beschwert, wenn man gleich viel davon genießt. [54]) Munting rühmt den ungemein lieblichen Geruch derselben, der besonders den Kranken sehr angenehm seyn soll. [55]) In Europa übertrifft die Säure der Frucht ihre Süßigkeit: doch ist jene weit angenehmer als die Zitronen- oder Granatäpfelsäure. [56]) — Ich weiß nicht, zu welcher Art die Granadille in Neuspanien gehört, die G. Carreri Granadilla de China nennt, und von ihr bezeugt, daß sie so groß wie ein Gänseey, auswendig weiß gelblich, inwendig weiß, weinsäuerlich von Geschmack und dem Frauenzimmer sehr angenehm sey. [57]) Vielleicht ist es eine noch unbestimmte Art, so wie eine andere in Surinam, die Linné P. *dubia* nennt, da sie noch nicht hinlänglich bestimmt ist. [58]) Eben so ungewiß bin ich über die Art, die Ulloa äusserlich glatt und fleisch-

53) *F. Columna* annotat. ad *Recchi* histor. bey *Hernandez* l. c. p. 890.

54) L. c.

55) Beschryv. d. Aardgew. p. 586.

56) R. A. *Vogel* l. c. p. 267.

57) L. c. p. 516.

58) Plant. Surinam. p. 142.

fleischfarben, inwendig weiß und mürbe, mit ganz kleinen Saamen, süß säuerlich und angenehm von Geschmack, dabey erquickend und so unschädlich fand, daß man sehr viel davon ohne Nachtheil genieſſen konnte. Auf dem Stiele wird diese Frucht nicht reif, sondern man nimmt sie vorher ab, und läßt sie eine Zeitlang liegen, damit sie reif werde. 59) *) 1)

Eine

59) L. c. p. 248.

*) Am meisten rühmt Wright (a. O.) die Frucht der PASSIFLORA *sexangularis* L. dann auch die Water-Lemon oder die Frucht der P. *maliformis* und die P. *rubra*, die eine schwarze Frucht trägt. Die letztere ist unter dem Nahmen Dutchman's Laudanum in Jamaika bekannt, weil ein Deutscher die Blüthe und Blätter dem Opium substituiren wollte. — Wir haben jetzt eine neue Art der PASSIFLORA durch Ayton kennen gelernt, die in Guiana ebenfalls eine vortreffliche Frucht trägt. Er nennt sie P. *heterophylla*. Der hiesige einsichtsvolle Apotheker H. Lucä hat mich mit dieser neuen Gattung bekannt gemacht. Vielleicht ist dies die Granadilla de China des G. Carreri.

Spr.

1) Die Frucht einer Passiflora, welche eine weisliche, apfelförmige Gestalt und Größe hatte, ward mir ohngefähr 1770. in Orfordhall bey Warrington, bey John Blackburne Esqr., einem großen Liebhaber neuer Pflanzen, zum Essen vorgesetzt. Sie schmeckte etwas säuerlich süß und dabey fade. Wo ich nicht irre, war es die maliformis. F.

Eine andere Gattung amerikanischer Gewächse (CACTVS L.) trägt ebenfalls sehr wohlschmeckende Früchte, die den Birnen oder Feigen an Gestalt gleich kommen. Den Feigen sind sie darin ähnlich, daß sie ein weiches, saftreiches und mit vielen Saamen angefülltes Fleisch enthalten. Alle Arten derselben kommen darin überein, daß sie den Durst ungemein löschen und erquicken: einige werden auch wegen ihres angenehmen süß säuerlichen Geschmacks gerühmt: vorzüglich gehören die Erdbeerenbirne und die Prickelbirne hieher.

Von den Früchten der Cactus-Gattung hinlängliche Auskunft zu geben, ist durchaus unmöglich, da selbst die besten Botanisten diese Materie so unvollkommen behandelt haben, daß man immer in der Ungewißheit bleibt. Du Tertre fand zu viele Schwierigkeiten bey der Bestimmung dieser Arten, da er sich im Vaterlande dieser Gewächse selbst aufhielt, theils wegen der Menge der Arten und Abarten, theils wegen der vielen Veränderungen, die diese Pflanzen durch Zeit und Ort erleiden.[60]) Ich rede hier eigentlich von denen, die einen besondern Wohlgeschmack haben.

Die Frucht des CACTVS *triangularis* L. ist es, die auf Jamaika Erdbeerenbirne genannt wird.[61]) Diese erleidet sehr viele Veränderungen durch Kunst. Sloane legt ihr die Grösse eines Apfels, eine höckerichte Beschaffenheit, eine pomeranzengelbe Farbe von aussen und ein weisses Fleisch bey. Bisweilen, setzt er hinzu, habe sie auch eine

60) L. c. p. 131.

61) *Browne* l. c. p. 238.

eine rothe Farbe, welches von dem Unterschiede des Bodens und der Witterung abzuhangen schien. [62]) Nach Piso hat diese Frucht die Größe eines Gänseeyes, eine rothe Schaale, aber ein ganz weisses Fleisch. [63]) P. Herrmann giebt derselben, den Nachrichten zufolge, die er von einigen Leuten erhalten hatte, welche in Amerika gewesen waren, die Grösse einer Pomeranze, und versichert, sie sey sowohl aus- als inwendig hochroth. [64]) Eben dasselbe bezeugt Nieremberg. [65]) Marcgrav sagt, die Farbe der Aussenseite sey dem Florentiner-Lack ähnlich, inwendig aber weißgrau. [66]) Nach Oldendorp [67]) ist das Fleisch weiß, die Frucht aber auswendig carmesinroth. Du Tertre kommt damit überein, wenn er der Schaale eine purpurrothe, dem Fleische aber eine weisse Farbe giebt. [68])

Was den Geschmack betrifft, so wird dieser von Oldendorp, Herrmann und Sloane als ungemein süß und angenehm angegeben, und deswegen die Frucht zu den Leckereyen gerechnet. Nach Jacquin ist der Geschmack süß säuerlich und lieblich, und übertrifft alle Fruchtarten dieser Gattung; auch macht man auf Martinique sehr viel daraus. [69])

Piso

62) L. c. p. 156.
63) L. c. p. 109.
64) Paradis. batav. p. 119.
65) Hist. natur. max. peregrin. p. 326.
66) L. c. p. 24.
67) a. B. S. 212.
68) L. c.
69) Stirp. Americ. hist. p. 152.

Piso spricht ebenfalls von diesem angenehmen, süß säuerlichen Geschmacke, und Nieremberg vergleicht ihn mit den Granatäpfeln. [70]) Oviedo zieht die Erdbeerbirne allen übrigen Cactusarten vor: sie werde vorzüglich als Desert und Erfrischung genossen.

Das Gewächs selbst wächst auf sehr verschiedene Art: bald schlägt es seine Wurzeln in die Erde, bald in die Stämme der Bäume, als Schmarotzerpflanze. [71])

Hieher gehört auch, meines Erachtens, die Frucht des CACTVS *repandus*, der Abbeville ausdrücklich den Erdbeerengeschmack beylegt. [72]) Sie wird wie eine große Kugel mit kleinen Höckern beschrieben: das Fleisch ist so weiß wie Schnee. Browne bezeugt, daß sie, so wie die vorige Art, in Jamaika sehr geschätzt und als Desert auf die Tische gebracht wird. [73])

Die sogenannte Prickelbirne ist eigentlich die Frucht des CACTVS *Tuna* L. Die Franzosen nennen diese Frucht Poires piquans; Tuna nennen die Amerikaner die meisten Arten Cactus. [74]) Sloane beschreibt sie so groß, wie eine mäßige Feige: die Farbe ist zwischen grün und purpur. Sie ist mit vielen feinen Zacken besetzt, und enthält eine Menge weisser Saamen, die in einem saftigen, purpurfarbenen Brei eingeschlossen sind. Diese Farbe theilt

70) L. c.

71) *Sloane* catal. plant. Iamaic. p. 196. — *du Tertre* l. c. — *Marcgrav* l. c.

72) *Sloane* voy. to Iamaica, p. 158.

73) L. c.

74) *Dillen* hort. Eltham. p. 395.

theilt sich nicht allein dem Munde und den Händen mit, sondern geht selbst in den Urin und in die Excremente dessen über, der sie genießt.[75]) Dampier fand sie dunkelroth, voll kleiner schwarzer Saamen, die in einem rothen, syrupähnlichen Breye eingeschlossen waren, der den Urin blutroth färbte.[76]) Nach Labat sind sie äußerlich bald grün, bald roth, das Fleisch ist aber hochroth, und wird, wenn die Frucht überreif ist, wie eine dünne Gallerte, mit Löffeln gegessen.[77]) Den Geschmack fand Sloane süß und nicht unangenehm.[78]) Dem du Tertre kam derselbe bisweileu etwas fade, bisweilen säuerlich und nicht unangenehm vor.[79]) Nach Labat ist er sehr lieblich, erquickend und herzstärkend.[80]) Eben so fand ihn Dampier.[81]) Die Verschiedenheit dieser Urtheile rührt wahrscheinlich davon her, daß der eine dieser Schriftsteller die Früchte des wilden, der andere des in Gärten gezogenen Cactus kostete; die letztern müssen nothwendig besser seyn.[82]) Deswegen ist diese Frucht bey den Spaniern in Mexico weit vorzüglicher, als bey den Indianern, wo sie wild wächst.[83]) In heissen Klimaten kann jedoch

auch

75) L. c. p. 149 f.

76) L. c. T. I. p. 238.

77) L. c. T. IV. p. 37. f.

78) L. c. p. 150.

79) L. c p. 132.

80) L. c. T. V. p. 312.

81) L. c.

82) *Acosta* bey *Sloane* l. c. p. 151.

83) *Gage* l. c. T. I. p. 177.

auch die wilde Frucht als eine Erquickung angesehen werden, zumahl, wenn die von der Jagd ermüdeten Europäer sie in Wäldern treffen. [84]) W. Bayer sagt von der in Peru wild wachsenden Tuna, sie sey sehr angenehm und heilsam, zur Löschung des Durstes in großer Hitze. [85])

Daß diese Frucht auch nahrhaft ist, sehen wir daraus, daß Hawkins von den Indianern in Florida erzählt, sie ziehen alle Jahre in die Gegenden, wo sie in großer Menge wächst, und leben drey Monate lang bloß von der Tuna; endlich nehmen sie auch noch Reise-Provision mit, die in der getrockneten Frucht besteht. [86]) Alvaro Nuñez sagt, die Wilden machen sehr große Reisen dieser Frucht wegen, und leben den vierten Theil des Jahres bloß von derselben. [87])

Zur Prickelbirne rechne ich auch CACTVS *Opuntia* L., eine Fruchtart, die sehr viele Abarten hat. [88]) Parkinson vergleicht dieselbe mit einer Feige, sie sey mit Stacheln besetzt, theils von weißlicher, theils von röthlicher oder gelber Farbe, inwendig aber grünlich oder roth, und enthalte eine Menge Saamen in einem wässerichten Fleische. [89]) Die Frucht, die Clayton in Virginien sahe, war auswendig purpurfarben. [90]) Perneti sagt von den Prickel-

84) *de Rochefort* l. c. p. 124.
85) a. B. S. 149.
86) *Purchas* l. c. T. IV. p. 149.
87) *Sloane* l. c. p. 152.
88) *Rajus* hist. plant. p. 1467.
89) Theater of plants p. 1497.
90) *Gronovius* flor. Virgin. p. 75.

Prickelbirnen auf der Insel S. Katharina bey Brasilien, sie gleichen den Feigen, haben feine und dichte Stacheln, seyn grüngelb von Farbe, auf der Sonnenseite roth, und haben ein mürbes hochrothes Fleisch, voll kleiner Saamen. [91]) Nach Bauhin ist das Fleisch blutroth. [92]) Auch diese Frucht, selbst in geringer Quantität genossen, färbt den Urin roth; viele Leute wurden dadurch verleitet zu glauben, sie harnten Blut. [93]) Nach Höst und Shaw [94]) äussert diese Frucht in Marokos nicht dieselbe Würkung auf den Urin. Keiner von beyden spricht von der rothen Farbe des Fleisches: in diesem Falle wäre es wirklich zu verwundern, wenn in dem einen Lande nicht eben die Wirkung erfolgen sollte, wie in dem andern. Höst scheint von einer und derselben Art zu reden, wenn er sagt, daß die Prickelbirnen in Amerika auswendig roth und von saurem Geschmack, die marokkanischen aber gelb und süß seyn. [95]) Eine verschiedene Spielart machen die marokkanischen gewiß aus, wenigstens muß man sie noch von denen unterscheiden, die Carter bey Malaga in Spanien traf, und die an Wohlgeschmack alle andere weit übertreffen. [96]) Beym Bowles wird einer spanischen Frucht dieser Art erwähnt, die ebenfalls den Urin roth färbt, und einen süßen etwas faden Geschmack

91) L. c. T. I. p. 193.

92) L. c. T. I. p. 154.

93) *Pernety* l. c.

94) Höst a. B. S. 284. — *Shaw* l. c. P. I. p. 294.

95) a. O.

96) Reise von Gibraltar nach Malaga S. 376.

hat. [97]) Cäsalpin und Bauhin legten der in Europa gezogenen Opuntia einen ähnlichen Geschmack bey. [98]) Oldendorp aber behauptet von der Frucht des amerikanischen Cactus, daß sie weinsauer sey, [99]) auch Pernety fand sie säuerlich süß und ungemein angenehm. [100]) Niemand findet mehr Behagen an dieser Frucht, als wer von der Hitze ermattet ist, denn sie ist ungemein kühlend. [1]) Hughes konnte in der Hitze den Durst mit derselben vortrefflich löschen.

Daß sie auch als Nahrungsmittel gebraucht werden kann, beweiset Shaw's Zeugniß, dem zufolge sich viele Familien in der Barbarey davon erhalten. *)

Was für eine Art Cactus Gage mit seinem Nuchtli meint, weiß ich nicht zu bestimmen: es soll eine der besten mexikanischen Früchte seyn. Nach Margrav heißt die sogenannte Nochtlifrucht auf den amerikanischen Inseln Tuna. [2]) Gage spricht von ver-

97) L. c. p. 241.

98) L. c. p. 89.

99) a. B. S. 213.

100) L. c.

1) *Rajus* l. c. p. 1465.

*) Auf S. Barthelemi in Westindien heißt dies Gewächs Raquêtes. Man setzt lebendige Hecken davon. Fahlberg's Naturgesch. von Barthelemi in Nya Svensk. Handl. Vol. VII. Auch als ein treffliches Arzneymittel sind die Glieder dieses Gewächses in Neu-York bekannt. Man legt sie geröstet auf hartnäckige Geschwüre, und will damit auch rheumatische Geschwülste gehoben haben. *Schoepf* mater. med. Americ. p. 76. Spr.

2) L. c. p. 127.

verschiedenen Arten, die nicht mit CACTVS *Tuna* L. überein stimmen, so wie auch Hernandez vor ihm. Außer der rothen Art erwähnt er noch einer gelben und fleckigen, ferner einer andern, die auswendig und inwendig fleischfarben ist, und sehr angenehm schmeckt; endlich einer ganz weissen, die er allen übrigen Arten vorzieht. Verschiedene dieser Arten schmecken wie Birnen, andere wie Weintrauben. Was die erwähnte weisse Art betrifft, so spricht de Rochefort von einer ähnlichen auf den Antillen-Inseln, die viel süßer und schmackhafter als die rothe Art seyn soll. [3])

Endlich gehört auch eine kleine Frucht hieher, die in Amerika für ungemein angenehm und kühlend gehalten wird. Sie wächst auf dem sogenannten Türkenkopf, oder CACTVS *Melocactus* L. Nach du Tertre ist das Fleisch weiß, weicher als das Fleisch der Melonen, von fadem, etwas säuerlichem Geschmacke. [4]) Nach Oldendorps Urtheil war es doch sehr schmackhaft. [5]) Sloane beschreibt diese Frucht als pyramidenförmig, anderthalb Zoll lang, in- und auswendig von heller Purpurfarbe, weit schmackhafter als die andern Cacti und etwas säuerlich. [6])

Der CACTVS *peruvianus* L. trägt eine Feigenähnliche Frucht, die sehr delicat seyn soll. [7])

3) L. c. p. 125.
4) L. c. p. 132.
5) a. B. S. 211.
6) L. c. p. 160.
7) *de Rochefort* l. c.

Die Frucht des CACTVS *cochinillifer* L. kommt mit der Frucht des CACTVS *Tuna* L. überein, nur daß sie nicht so schmackhaft ist. 8) Doch wird sie von du Tertre 9) und Bachelier ebenfalls gerühmt. m)

Mangaba, eine noch wenig bekannte brasilische Frucht von der Größe eines Hühnereyes, hat eine grüngelbe Farbe, ein weisses, weiches Fleisch, mit 6 bis 12 Kernen, die von süßem Geschmack sind, und zugleich mit dem Fleische gegessen werden. Das Fleisch ist völlig weinsauer. Marcgrav, 11) dem ich in dieser Beschreibung gefolgt bin, erzählt überdem, daß die Frucht, so lange sie auf dem Baume sitzt, eine herbe und scharfe Milch enthalte, und nicht eher genießbar werde, bis sie abgefallen, und eine Zeitlang gelegen habe. Dies geschieht oft schon in 24 Stunden.

Piso

8) *Sloane* l. c. p. 152.

9) Hist. des Antilles T. II. p. 131.

10) Voyage de Marseille à Lima T. I. p. 132.

m) Alle die Cactusarten sind ursprünglich im warmen America einheimisch, und nun sind sie in Portugal, Spanien, Italien, an der Nordküste von Afrika und in Madeira sehr häufig wild anzutreffen. Ja man pflanzt den Cactus cochenillifer in Indien in den sogenannten Zirkars mit gutem Erfolg, und vielleicht gelingt es den Engländern sogar das Kochenill-Insekt nach Indien zu verpflanzen.

S.

11) L. c. p. 122.

Piso sagt, [12]) die Mangaba sey goldgelb mit rothen Punkten auf der Sonnenseite, mit einer sehr dünnen Schaale versehen, und habe ofte schon die Lüsternheit der Fremdlinge betrogen, die durch das vortreffliche Ansehen gereizt, die Frucht gleich vom Baume essen wollten. Sobald sie aber ihre völlige Reife erlangt habe, bekomme sie eine ungemein leckere Weinsäure, und sey voll von einem schneeweissen Saft, der sogleich heraus laufe, sobald man nur gelinde die Frucht drücke. Dieser Saft sey zwar ziemlich zähe, doch schmelze er bald im Munde. Die Indianer machen einen trefflichen Wein daraus, wie Laet berichtet. [13])

Alle drey genannte Schriftsteller rühmen diese Frucht als völlig unschädlich und der Gesundheit zuträglich. Man kann eine große Quantität davon ohne Beschwerden genießen. Piso erfuhr an sich selbst die kühlende und Durstlöschende Eigenschaft derselben in hitzigen Fiebern. Er fand sie zugleich so vortrefflich von Geschmack, daß er zweifelte, ob Amerika eine lieblichere Obstgattung hervor bringe. [14])

Araka, eine Fruchtgattung in Brasilien, wovon es zwey verschiedene Arten giebt, ist von einem Paar Reisenden nur oberflächlich beschrieben, aber von den Botanisten noch nicht gehörig bestimmt worden.

12) L. c. p 77.

13) *Laet* l. c. p. 558.

14) L. c. p. 76.

Die eine Art, Araka-Miri, ist so groß wie Pflaumen, gelblich, und hat eine Menge kleiner Saamen. Die andere Art, Araka-Guaku ist so groß, wie ein mäßiger Apfel, grün von Farbe, mit weissem Fleisch und verschiedenen hartschalichten Kernen, die die Größe der kleinen Erbsen haben. Beyde Arten haben gleichen Geschmack: er ist nämlich süß und kommt den Erdbeeren nahe. Laet sagt von einer Art, die er Arasa nennt, sie verdiene unter den besten Früchten eine der ersten Stellen. [15])

Marcgrav erzählt von der Araka-Miri, die die Holländer Granat-pruynen nennen, daß sie ein weißliches Fleisch habe; von dem Geschmack sagt er bloß, er sey süßlicht, etwas herbe dabey, aber doch angenehm. [16]) Dampier beschreibt den Geschmack als angenehm pikant. [17]) Nach Marcgrav kommt die Conserve, die man aus dieser Frucht mit Zucker bereitet, mit dem Quittenmuß überein. [18]) Nach Piso ist der Geschmack eben so angenehm als der Geruch, und die Frucht wird meistens roh genossen. [19]) Dampier, der diese Frucht Arisah nennt, behauptet, daß sie so kleine Saamen, als Senfkörner, habe, und für so gesund gehalten werde, daß man sie selbst den Kranken zu essen gebe.

Ibi-

15) L. c. p. 613.

16) L. c. p. 62.

17) L. c. T. IV. p. 58.

18) L. c. p. 63.

19) L. c.

Ibipitanga ist eine für uns eben so unbekannte Frucht in Brasilien. Sie hat eine runde Gestalt, und acht tiefe Furchen auf der Oberfläche: sie ist hellroth und saftreich, und hat, neben einer angenehmen Säure, eine gewisse Schärfe und Herbigkeit, die im Munde das Gefühl von Hitze hervor bringt. Dies ungeachtet steht sie in grossem Ansehen und wird auf Tischen als Desert aufgetragen. Man rühmt sie als magenstärkendes Mittel, und empfiehlt sie selbst in Krankheiten. [20])

Piso berichtet, daß sowohl die Portugiesen als die Holländer diese Frucht sehr gerne aus dem Felde in ihre Gärten verpflanzen. Marcgrav fand in dem Geschmack etwas von spanischem Pfeffer. [21]) Wahrscheinlich hat Dampier mit seinem Petango eben diese Frucht gemeint: der Geschmack sey pikant, aber sehr angenehm.

Kakao (THEOBROMA *Cacao* L.) ist eine Frucht, die wir schon weit besser kennen. Sie enthält einen Haufen mandelähnlicher Kerne in einem weichen Breye, der süß säuerlich ist, und oft ausgesogen wird. Er soll sehr angenehm und erfrischend seyn. Die Mandeln genießt man nicht allgemein roh, da sie scharf und herbe sind: sondern man macht sie mit Zucker ein, wo sie einen ungemein angenehmen Geschmack erhalten. Jacquin beschreibt den Brey in der Kakaofrucht so weich wie Butter, weißlich, süß und etwas säuerlich dabey. Die Indianer

20) *Piso* l. c. p. 121.

21) L. c. p. 116.

dianer und viele Europäer auf Martinique sollen so viel daraus machen, daß sie ihn für eine große Leckerey halten. [22]) Nach Gage hält das Frauenzimmer in Mexiko es ebenfalls für eine Delice, den Saft auszusaugen, der sich dann im Munde in ein erquickendes Wasser auflöset. [23]) Dieser Saft ist von einem sehr angenehmen säuerlichen Geschmack und löscht den Durst ganz ungemein [24]) Das Fleisch der Frucht wird an einem andern Orte wegen seiner Mürbigkeit mit gebratenen Aepfeln verglichen: es sey süßsäuerlich, von Geschmack angenehm und sehr erquickend. [25])

Bey ihrer Schärfe und Herbigkeit haben die Mandeln doch etwas Oehlichtes und sehr Angenehmes im Geschmack. Viele Indianer und Kreolen genießen sie roh. [26]) Nach d'Avity haben sie, besonders geröstet, einen sehr köstlichen Geschmack. [27]) Am leckersten aber sind sie, mit Zucker eingemacht. Jacquin bestätigt dasselbe, setzt aber hinzu, sie haben den Fehler an sich, daß sie sehr leicht in Gährung gerathen. Labat erzählt das ganze Verfahren beym Einmachen. [28]) Er versichert, daß die Kakaobohnen, auf diese Art zubereitet, die größte Leckerey sind,

die

22) Obſerv. botan. P. I. p. 3.

23) L. c. T. II. p. 140.

24) Hiſt. natur. du Cacao et du Sucre, p. 11.

25) Hiſt. de la Iamaïque par *M.* T. II. p. 208.

26) *Gage* l. c. p. 129.

27) Amerique p. 7.

28) Voyages aux Isles de l'Amer. T. I. p. 185. f.

die man sich nur vorstellen könne, und die alle europäische Confitüren bey weitem übertreffe.

Man macht in Amerika so viel aus den Kakaobohnen, daß sie in der Kampesche-bay sogar statt des Geldes dienen.[29]) Eben dies gilt von verschiedenen andern Gegenden Amerika's.[30])

Die Grösse der Frucht ist sehr verschieden. Die größte, die wie zwey Fäuste ist, findet man in Karakos: sie enthält wohl 100 Mandeln oder Bohnen: auf Martinique kaum 25. Der Kakao auf Manila soll besser seyn als der amerikanische.[31]) *) n)

Die

29) *Dampier* l. c. T. I. p. 70.

30) *Oexmelin* hist. des avantur. T. I. p. 68.

31) Sonnerat Reise nach Ostindien und China, Th. II. S. 91.

*) Der Kakaobaum gedeiht am besten an schattigen Orten und in tiefen Thälern. Die einfache Zubereitung der Schokolate auf Jamaika, die auch die beste zu seyn scheint, besteht darin, daß man die Bohnen röstet, die Kerne auf einem glatten Steine mit etwas BIXA *Orellana* reibet, mit Wasser einen Teig daraus macht, und diesen zu Pfundschweren Rollen verarbeitet. Wright a. O. Spr.

n) Ausser der gerösteten und zerriebenen Kakaobohne braucht man auch noch die Vanille-Schoten, von dem Epidendrum Vanilla L. um der Schokolate einen angenehmen Geschmack zu geben. Die Schokolate ist ungemein nährend, und daher sollte man sie jungen Leuten nie zu trinken geben, weil sie zu starke Reize giebt, und früher als es für ihr Alter zuträglich ist.

F.

Die Zitronen (CITRVS *medica* L.) und eine Abart derselben, die Limonien (C. *medica* Limon L.) sind so hinlänglich bekannt unter uns, daß eine Beschreibung derselben sehr überflüssig seyn würde.

Sie stammen, so wie die Pomeranzen, aus Asien her. [32]) In ältern Zeiten, da man sie durch die Kunst noch nicht zu verbessern wußte, wurden sie unschmackhaft gefunden, und selten oder gar nicht gegessen. In neuern Zeiten hat man sie sehr sorgfältig cultivirt und in angemessenere Klimate verpflanzt. Dadurch ist denn die Verbesserung entstanden, daß man itzt an mehrern Orten äusserst wohlschmeckende Sorten derselben antrifft.

Theophrast bezeugt es ausdrücklich, daß man zu seiner Zeit die Zitronen nicht zu essen pflegte, sondern daß man sie ihres Geruchs wegen anpflanzte. Auch legte man sie zwischen die Kleider um den Motten vorzubauen; man suchte sich einen guten Athem damit zu verschaffen, und den Folgen der Vergiftung abzuhelfen. [33]) Plinius, der doch einige Jahrhunderte nach dem Theophrast lebte, bezeugt eben dasselbe, daß man die Zitronen als Gegengift gebrauche, aber nicht um des Geschmackes willen esse. [34]) *) Bald darnach muß der Gebrauch der Zitro-

32) *Raji* hist. plant. T. II. p. 1659.

33) Hist. plant. lib. IV. c. 4.

34) L. XII. c. 3.

*) Es frägt sich, ob hier würklich unsere Zitronen gemeint seyn. Unsere Zitronen nannten die Griechen μηλα εσπερικα, denn sie erhielten sie aus der Bar-

barey

Zitronen schon allgemeiner worden seyn, denn Plutarch, der nur einige zwanzig Jahre später als Plinius lebte, führt diese Frucht unter den leckern Früchten, sagt aber, daß man sonst gar nichts von den Zitronen in Rom gehalten habe, und daß die meisten alten Leute sie noch verschmäheten. [35]) Demokritus wunderte sich nicht darüber, daß die Zitronen zu Theophrasts Zeiten nicht gegessen worden sein: denn, sagt er, noch zu meines Großvaters Zeit aß Niemand Zitronen: man legte sie, um des Wohlgeruchs willen, in Kleiderkasten. [36]) Auch die Chinesen essen noch itzt weder Zitronen noch Limonien. [37]) Daran ist ein eingewurzeltes Nationalvorurtheil Schuld, denn man findet vortreffliche Sorten Zitronen in China. — Auch Monardes versichert, daß die Zitronen im natürlichen Zustande eine zu scharfe Säure

barey und aus Spanien. Bey griechischen Dichtern und bey andern Schriftstellern kommen häufig θυϊνα ξύλα vor. Θυον wurde sehr oft statt θυμιαμα (Räucherwerk) genommen, obgleich es eigentlich das Zedernholz oder das Holz der THVYA *orientalis* anzeigte. Die Römer verwechselten cedrus mit citrus. Ihnen waren citreae mensae (aus Zedernholz) und citrea mala (Zitronen) einerley. Daher wahrscheinlich der Irrthum des Plinius. Man sagte, Herkules habe diese hesperischen Aepfel nach Griechenland verpflanzt. Juba, König von Mauritanien, lehrte sie den Römern kennen. Spr.

35) *Casauboni* animadverf. in *Athen.* Deipnosoph. p. 163.

36) *Athen* l. c. p. 63.

37) *Prevoſt* l. c. T. VI. p. 455.

Säure haben, als daß sie gegessen werden können: allein durch den künstlichen Anbau werden sie so verändert, daß sie einen angenehmen Geschmack bekommen.[38] o)

Wenn die Zitronen auf dem Baume reif werden, so schmecken sie weit besser, als wenn man sie unreif abpflückt. Unsere verkäuflichen Zitronen sind mehrentheils noch unreif. In verschiedenen Gegenden Amerika's und im südlichen Europa findet man sie süß und wohlschmeckend; und in der Barbarey sollen sie zu einem hohen Grade der Vollkommenheit kommen. Auf den Antillen erhält man vollkommen süße Zitronen.[39] Auch in Surinam, nach Fermin.[40] Auf Maltha bekommt man süße Zitronen, die an Grösse und Güte sich vor den übrigen auszeichnen.[41])

Ob es gerade süße Sorten sind, die in der Barbarey so sehr gerühmt werden, weiß ich nicht: sie können vortrefflich seyn, ohne eben die ausserordentliche Süßigkeit zu haben. Um Salé sind sie sehr vorzüglich.[42]) Auch die Zitronen bey Patras in Acha-

38) Tr. de citriis in *Clusii* exot p. 51.

o) Vermuthlich durchs Pfropfen und Aeugeln sind diese Früchte, welche die Italiäner unter dem allgemeinen Nahmen Agrumi begreifen, ungemein verbessert und milde gemacht worden. Dahin gehören Pomeranzen, Apfelsinen, Pompelmuße, Zitronen, Bergamotten, Cedrato. u. s. w. F.

39) *Rochefort* l. c. p. 64.

40) L. c. p. 169.

41) *d'Avity* descr de l'Afrique p. 534.

42) Relation du voy. de M. *Cassini* pour l'épreuve des montr. mar. p. 34.

Achaja müssen sehr lecker seyn, da sie zu den besten in der ganzen Türkey gerechnet, und nach Konstantinopel verschickt werden. [43] Sestini erwähnt einer Zitronenart, die die florentinische heißt, ausserordentlich wohlschmeckend ist, und von den Einwohnern Siciliens sehr hoch geschätzt wird. Man macht ein vortreffliches Sorbetto oder Getränk à la glace daraus, welches Cedrato di Firenze heißt. [44] Er erwähnt auch einer Art mit Buckeln, woraus man Succade macht. [45]

Auf Madeira sind die Zitronen ausserordentlich groß. [46] Es giebt indessen in Europa auch welche von ähnlicher Grösse. Berkenmeyer erzählt, daß sie in einem Garten in Murcia von der Grösse eines Menschenkopfes gefunden worden. [47] Auch in Rom hat man Zitronen, die 20 Pfund am Gewicht betragen, und in Calabrien welche von 30 Pfunden. Gewöhnlich wiegen die calabrischen 6—9 Pfund. [48] Von der Gröben hätte es daher nicht für eine so große Seltenheit ansehen dürfen, daß er in Syrien Zitronen fand, die 5 Pfund wogen. [49]

Le

43) Philos. Transact. abridg. T. III. p. 453.

44) Briefe aus Sicilien und der Türkey B. II. S. 181.

45) a. B. S. 180.

46) Voyages en divers. part. de l'Europe, de l'Afrique et de l'Amer. par Mr. *de Verdun*, *de Borda* et *Pingrée*. T. I. p. 61.

47) Curieux antiquaire T. I. p. 44.

48) *Ferrarii* hesperides p. 57.

49) Oriental. Reisebeschr. S. 314.

Le Brun rühmt die dünnschalichten, die er in Batavia erhielt, ungemein. [50]) Quiqueranus rechnet die Zitronen überhaupt zu den angenehmsten Erfrischungen, die der Mensch von der Vorsehung erhalten hat. [51]) Pomet berichtet, daß man in Paris sich Zitronen und eingemachte Schaalen derselben aus Madeira kommen lasse, die ungemein lecker seyn. [52])

Auf Madagascar bratet man die Zitronen in glühender Asche, und ißt sie hernach mit Salz. [53])

Von den Limonien giebt es verschiedene leckere Gattungen. Man hat süße und saure: aber die süssen Limonien werden nicht häufig gegessen. [54]) Von einer süßen Sorte sagt doch Sestini, daß sie sehr wohlschmeckend sey, und in Sicilien häufig gegessen werde. [55]) Dies ist die Gattung, die Ferrarius Lima dulcis nennt, und ihr einen vortrefflichen Geschmack beylegt. [56]) Einer andern Limonie erwähnt Sestini, die sehr groß, zart und vortrefflich ist, und von den Sicilianern gerne gegessen wird. [57]) Ausserdem spricht er von einer birnförmigen Sorte, die Piretti heißt, und einen feinen vortrefflichen Geschmack

50) Voyage par la Moscovie en Perse et aux Ind. Orient. p. 338.

51) De laudibus Provinciæ p. 324.

52) Hist. gener. des drogues T. I. p. 266. f.

53) *Flaçourt* l. c. p. 42.

54) *Lemery* tr. des alimens T. I. p. 245.

55) a. B. S. 185.

56) L. c. p. 331.

57) a. B. S. 183.

schmack hat. [58]) In Japan hat man eine Art Limonien, die die Grösse und Gestalt der Pfirsichen haben, dabey säuerlich und ungemein angenehm sind. [59]) Valentyn sahe auf dem Cap eine Gattung die den Zitronen ähnlich, sehr lecker war, und aus der Hand gegessen wurde. [60]) Aber die vornehmste Sorte ist die, welche Ferrarius Incomparabilis nennt. Er sagt, sie sey ausserordentlich süß, das Fleisch milde und säuerlich und übertreffe an Leckerheit alle andere Limonienarten. *)

Die Pomeranzen (CITRVS *Aurantium*) müssen ebenfalls als Fremdlinge in Europa angesehen werden. Wenn dasselbe bloß von den Sorten gilt, die wir durch den Handel erhalten, so wird wohl so leicht keiner derselben eine vorzügliche Stelle unter den Leckereyen einräumen. Aber, ausserdem, daß diese Sorte in mildern Klimaten weit wohlschmeckender gefunden wird, findet man sie durch die Kunst auch so veredelt, daß man sie mit Recht für wahre Leckereyen halten kann.

58) a. B. S. 184.

59) von Goch gegenwärt. Staat von Japan S. 137.

60) Uyt en t'Huys-reyz. p. 104.

*) Neuerlich hat man in England den Zitronen- oder Limoniensaft mit Seesalz vermischt, in faulichten Krankheiten aller Art als ein treffliches Mittel empfohlen. Auch ist der Nutzen desselben in allen gallichten Krankheiten, in der Ruhr und Gelbsucht, in Wechselfiebern und als Gegengift, bekannt. p) Spr.

p) Besonders ist Zitronensaft mit Salz oder Seewasser ein Mittel gegen das Gift der Mantschenil-Aepfel (Hippomane mancinella. L.) F.

Es giebt viele Spielarten der Pomeranzen, die theils in der Größe und Gestalt, theils in der Farbe und Geschmack von einander abweichen. Die Güte des Geschmacks beruht theils auf der Cultur, theils aber auch auf der Milde des Klimats. In Siam allein kann man 30 Sorten Pomeranzen zählen, die sich alle von einander unterscheiden, und deren jede unsere europäische bey weitem übertrifft: auch ist jenes Klima ihnen sehr günstig. [61]) Cupani zählt in seinem hortus catholicus 20 verschiedene Sorten auf, die in dem südlichen Europa fortkommen. Die recht saftigen Arten taugen nicht zum Handel: denn sie halten sich nicht: bloß die trockenen Pomeranzen sind es, die uns zum Verkauf zugeschickt werden: diese pflückt man aber allemal weit eher ab, als sie ihren wahren Geschmack erhalten haben. Eben diese Art soll in Sicilien vortrefflich, und dort in großer Menge gegessen werden. [62]) Eine andere Art ist gleichsam mit einem Horne versehen, und wird den Winter hindurch, statt der Erdbeeren gegessen. [63])

Sowohl diese als verschiedene andere Sorten erreichen in der Barbarey eine vorzügliche Güte, wie d'Avity und Cassini bemerken. Um dieses besondern Vorzuges willen läßt man sie in Spanien und Portugall gern aus Tanger kommen. Carter fand sie so vortrefflich im Geschmack, daß er sie mit Recht die schönsten auf der Welt nennen zu können glaubte. [64]) Auch die Maltheser Pomeranzen werden allen

61) *Turpin* l. c. p. 118. f.
62) Sestini a. B. S. 175.
63) a. B. S. 177.
64) a. B. S. 102.

allen übrigen europäischen vorgezogen. [65]) Insbesondere sollen sie weit besser seyn als die portugiesischen und spanischen. [66]) Brydone kam es doch vor, als wenn sie etwas zu süß seyn: ausgenommen eine rothe Art, mit ganz blutrothem Safte, die auf dem Stamm eines Granatapfelbaums geimpft wird, und wegen ihrer lieblichen Säure den Vorzug vor den übrigen verdient. Brydone hält diese für die trefflichste unter allen Pomeranzen, es hielt schwer, einige Kisten davon in Neapel zu Kauf zu bekommen, die er seinen Freunden überschicken wollte: man pflegt sie gewöhnlich zu Geschenken anzuwenden. [67])

Ohne Zweifel ist es diese Gattung die in dem Garten gezogen wird, den sich die Prinzessinnen von Frankreich auf der Insel Maltha gekauft haben, und woraus ihnen jede Woche, wenn die Pomeranzen reif sind, eine Kiste voll zugesandt wird. Dies sollen die besten in allen Ländern am Mittelländischen Meere seyn [68])

Die amerikanischen Pomeranzen scheinen ursprünglich von Spanien aus dahin verpflanzt worden zu seyn. Auf den Antillen sollen sie ausserordentlich gut gerathen, und, besonders die süßen Sorten, ungemein delicat werden, so daß man sie selbst den Apfelsinen vorzieht. [69]) Layfield hielt die Pome-

65) C. D. S. M. l. c. p. 192.

66) *de Mirone* l. c. T. IV. p. 91. f.

67) a. B. Th. I. S. 209. 262.

68) Reise nach Maltha in Ebelings neuer Samml. von Reisebeschr. Th. V. S. 36. b.

69) *Rochefort* l. c. c. p. 63.

ranzen in Portorico für die köstlichsten auf der Welt. [70]) Mad. Kindersley bezeugt von denen, die sie in S. Salvador in Brasilien fand, sie erreichen eine ausserordentliche Vollkommenheit. [71]) Sie rühmt vorzüglich eine Sorte, die wohl vermahl grösser als die gewöhnlichen spanischen, ohne Kerne und von vortrefflichem Geschmack war. *)

Eine Art großer Pomeranzen von hochrother Farbe kommt in Fokien in China vor, die einen so unvergleichlichen Geschmack hat, daß sie auf die ansehnlichsten Tische der Europäer gebracht werden kann. [72]) Prevost fand eben dieselbe in Fokien: sie sey, sagt er, mit einer dicken Schaale versehen, grösser und trefflicher als alle europäischen Gattungen, schmecke fast wie Muscateller-Trauben, und sey von dunkelgelber Farbe. [73]) Nach Martinius ist dies eine der edelsten Pomeranzen. [74]) In Huquang in China hat man eine Sorte, die erst im Winter reif wird, und dann eine ausserordentliche Süßigkeit und einen sehr lieblichen Geschmack annimmt. [75]) Keine Pome-

70) *Purchas* Pilgrims T. IV. p. 1173.

71) Briefe von der Insel Teneriffa, Brasilien u. s. w. S. 43.

*) Sevilla und Curaçao sind gegenwärtig die beyden Gegenden, wo die besten Pomeranzen zum medicinischen Gebrauch wachsen sollen. Gekochte Pomeranzen sind ein treffliches Mittel gegen faulichte Geschwüre. Spr.

72) du Halde a. B. Th. II. S. 169.

73) *Prevost* l. c. T. VI. p. 53.

74) L. c. p. 129.

75) *Nieuhoff* legat. batav. p. 103. b.

Pomeranzenart soll wohlschmeckender seyn, als die Art, die die Holländer in China fanden, und die noch süßer als Honig seyn soll. [76])

Della Valle aß in Laar in Persien eine Pomeranze, die hochroth war, und ungemein süsses Fleisch hatte. Die Schaale derselben hatte einen gewürzhaften und noch lieblichern Geschmack als das Fleisch selbst. [77]) Vermuthlich war dies dieselbe Art, die Herbert in Malabar fand. Er beschreibt sie sehr saftreich, und von unvergleichlich angenehmem Geschmacke; die Schaale soll eben so wohlschmeckend als das Fleisch seyn, und neben der Süßigkeit hat sie eine sehr angenehme Säure. [78]) Auf der Insel Johanna fand Grose eine Art, die größer als Apricosen war, und viel besser schmeckte, als die portugiesischen Apfelsinen. [79]) Rumphius spricht von einer merkwürdigen Sorte auf Banda, die überall mit Warzen bedeckt ist, und ein weisses, sehr süsses Fleisch hat. [80]) Nach Valentyns Beschreibung ist sie so groß, wie zwey Fäuste, von grüngelber Farbe, mit kleinen Hügelchen bedeckt, inwendig weiß, sehr saftreich, weinartig und süß von Geschmack, und sehr heilsam, wenn man mäßig sie mit Brodt genießt. [81])

76) Recueil des voyag. de la Comp. d. Ind. de Holl. T. III. p. 417.
77) a. B. Th. III. S. 176.
78) L. c. p. 461.
79) L. c. p. 43.
80) L. c. T. II. p. 116.
81) Oud. en nieuw Oostind. D. III. St. I. p. 189.

Auch in Italien und Sicilien fand Rajus die Gewohnheit, Brodt zu den Pomeranzen zu essen. Bauren und Matronen aßen sie dergestalt als eine gewöhnliche Speise. Dies geschahe aber nicht mit den Zitronen und Limonien. [82])

Daß man auch aus den Pomeranzenblüthen eine Leckerey bereiten kann, sehe ich in dem Lister. Er bekam in Paris eine äusserst köstliche Marmelade zu essen, die aus Pomeranzenblüthen, Limoniensaft und Zucker bereitet war. [83])

Eine Abart der Pomeranzen, die wir Apfelsinen (CITRVS *Aurantium* Sinensis L.) nennen, geräth schon bey uns recht gut: aber noch weit leckerer wird sie in wärmern Ländern gefunden. — Seitdem die Portugiesen diese köstliche Sorte Pomeranzen, bey ihren ersten Reisen nach Sina, von daher nach Europa brachten, hat sich dieselbe durch Verpflanzung ganz allgemein ausgebreitet. Man findet sie jetzt nicht allein in Europa, sondern auch in Amerika. Unsere Apfelsinen, die wir aus Portugall und Spanien erhalten, werden dort unreif abgepflückt, und haben also nicht ihren wahren Geschmack: doch werden sie diesen ungeachtet, als Desert, auf unsere Tische gebracht. Rajus, der diese Sorte völlig reif fand, und sie von dem gehörig gezogenen Baume nahm, erklärt ihren Geschmack für sehr delicat. Dies würde er nicht gethan haben, wenn er solche Apfelsinen gekostet hätte, die ohne Cultur, zwischen Rom und Neapel wachsen. Ferber fand die letztern weit schlechter, weniger süß und nicht so wohlriechend als die

82) Hist. plant. T. II. p. 1659.
83) Iourney to Paris p. 159.

die portugiesischen und spanischen.[84]) Warum die Apfelsinen auf dem Kap nicht so wohlschmeckend sind wie die spanischen, weiß ich nicht.[85]) Aber in vielen andern Ländern, die unter einem wärmern Himmelsstriche liegen, arten sich die Apfelsinen weit besser, als in Portugall und Spanien. Daher sind sie auch in Kanton weit schmackhafter, als in den genannten Ländern. Auch auf den amerikanischen Inseln gerathen sie weit besser.[86]) Oldendorp sagt zwar bloß, daß die Apfelsinen auf S. Jean saftiger und weit süßer waren, als er sie je gefunden.[87]) Allein Labat bezeugt von dieser Frucht auf den sämmtlichen Antillen, daß sie voll von einem zuckersüßen Safte sey, der alles an Leckerheit übertreffe, was man sich vorstellen könne; auch sey diese Frucht dort ungleich besser, als alle europäische Arten.[88]) Sloane erklärt die Apfelsinen auf Jamaika für die delicateste Frucht, die er je gekostet habe.[89]) In Surinam haben sie einen sehr angenehmen,[90]) einen würklichen zuckersüßen Geschmack.[91]) Auch in Brasilien sind sie so süß als Honig.[92]) Auf den Philip-

 pinen

84) Briefe aus Welschland, S. 129.

85) *Sparrmans* Resa til goda Hopps-Udden D. I. p. 85.

86) *Lemery* tr. des alimens T. I. p. 235. (ed. 3.)

87) a. B. S. 156.

88) L. c. T. III. p. 53.

89) L. c. p. 181.

90) *Meriaen* l. c. p. 52.

91) *Fermin* l. c. p. 168.

92) *Zucchelli* l. c. p. 88.

pinen bekam le Gentil so vortreffliche Apfelsinen, daß er, nach seiner Rückkunft in Paris, selbst die Portugiesischen nicht vertragen konnte. [93]) Auch auf Maltha werden sie so lecker, daß ein neuerer Reisender versichert, seine Zunge habe nie etwas köstlicheres geschmeckt. [94]) *)

Viele von uns kennen die große Abart der Pomeranzen, die Pompelmus CITRVS *Aurantium* Decumana L.) Diese sind ebenfalls am Geschmack sehr verschieden, und es giebt mehrere Varietäten derselben, die zu den größten Leckereyen gehören.

Gemeiniglich ist die Pompelmus sehr groß, oft größer als ein Mannskopf, und ihre Farbe gleicht den Pomeranzen. [95]) Die Schaale ist eines Fingers dick, und sehr scharf. [96]) Sie sind süßer als die Pomeranzen, nicht so sauer als die Zitronen: ihre Schaale und Fleisch ist härter als bey beyden. [97]) Man ißt sie entweder roh als Desert, oder man genießt sie mit spanischem Wein und Zucker [98]) Die gemein-

93) Ebelings neue Samml. von Reisebeschr. Th. IV. S. 37.

94) Ebeling a. B. Th. V. S. 36.

*) Es giebt auf den Bermudischen Inseln eine Art Apfelsinen, die die Engländer the forbidden fruit nennen. Sie ist kleiner als die gewöhnliche Apfelsinen. Obgleich sie für das Auge sehr viel Anzügliches hat. so ist sie für den Geschmack doch ungemein unangenehm. Spr.

95) *Nieuhof* l. c.

96) *Fermin* l. c.

97) *Merian* l. c. p. 29.

98) *Rumph.* l. c. p. 97.

gemeinsten Sorten sind die, deren Fleisch purpurroth ist, und einen weinsäuerlichen Geschmack hat: Dieser fällt bey den überreifen Früchten ins Süsse. 99) — Le Brun fand mehr Aehnlichkeit mit Apfelsinen, 100) aber Fermin glaubte eine Mischung von Erdbeeren und Weintrauben darin zu schmecken. Er hält, wie viele andere, die Frucht für sehr erfrischend, unschädlich, und wegen ihrer angenehmen Säure, für ausserordentlich lecker. Sie wird zu den vortrefflichsten Früchten Indiens gezählt. 1) Hughes bezeugt, daß man sie auf Barbadoes bisweilen zu sauer zum Essen finde: 2) es ist möglich, daß dies dort von ähnlichen Ursachen herrührt, als auf Amboina, wo die Frucht weit saurer ist, als auf Banda, weil die kalten und waldichten Berge auf Amboina nicht so die Fruchtbarkeit befördern, als der flache, heiße Boden auf Banda.

Rumphius erwähnt auch einer Art Pompelmus mit weissem Fleisch, die weit süßer seyn soll, als die Art mit rothem Fleisch. 3) Valentyn spricht von einer Sorte, die an Geschmack mit dem trefflichsten Wein verglichen wird. 4) Welche Art mag es gewesen seyn, die Dampier in Achin auf Sumatra fand, die er für die beste Frucht in Ostindien hielt, und die den Engländern so sehr gefiel, daß sie sie mit

99) L. c. p. 96.
100) L. c. p. 339.
1) Verhandel. van het Batav. Genootsch. d. Wetensch. T. I. p. 25.
2) L. c. p. 126.
3) L. c. p. 98.
4) L. c. p. 183.

mitnahmen, um ihren Freunden Geschenke zu machen? 5) Der große Naturforscher Forster erzählt, daß er auf der Insel Middelburg im großen Ocean eine Frucht dieser Art gefunden habe, die ganz köstlich von Geschmack war. 6)

Unter andern köstlichen Arten dieser Gattung werden von den Reisenden vorzüglich die Königin-Pomeranzen auf Zeilan, und Cam-chain und Cam-quit in Tunkin gepriesen.

Kaum kann von einer Frucht ein so übertriebenes Lob gelesen werden, als man beym Ribeiro von der so genannten Orange du Roi antrifft. Von allen Früchten auf Zeilan sey keine mit dieser zu vergleichen. Wenn diese gleich die einzige Frucht wäre, die man dort finde, so müsse man doch das Land schon deswegen für ein irdisches Paradies und grade diese Frucht für den Apfel halten, wodurch unsere Stammältern verführt wurden. 7) Ein anderer Schriftsteller geht kürzer zu Werke: er sagt bloß, diese Frucht sey unstreitig die vortrefflichste auf der Welt. 8)

Dampier beschreibt die Cam-chain, eine der beyden trefflichsten Früchte in Tunkin, als gelb von Farbe und sehr groß, mit rauher und dicker Schaale, inwendig von Bernstein-gleicher Farbe: der Geruch sey äusserst lieblich, und der Geschmack so lecker, daß er in seinem Leben keine bessere Art Pomeranzen gegessen habe:

5) L. c. T. III. p. 138.
6) a. B. Th. I. S. 323.
7) Hist. de l'Isle de Ceylan p. 148.
8) *Graaf* voy. aux Ind. orient. p. 118.

habe: er zweifle auch, ob es eine bessere Sorte auf der Welt gebe. Von der Cam-quit sagt er, sie sey rund, und mehr als um die Hälfte kleiner: sie habe ein rothes Fleisch, und eine sehr dünne dunkelrothe Schaale: aber an Geschmack eben so lecker, als die vorige. 9)

Ohne Zweifel meinte Richard diese Art, da er die Pomeranzen in Tunkin für unendlich besser ausgab, als alle übrigen Arten, die man in Ostindien finde. 10) Auch Baron behauptet, daß die Pomeranzen in Tunkin alle Früchte übertreffen, die er je gekostet habe. 11) Hat nicht Valentyn auch diese Cam-chain gemeint, da er berichtet, daß in Tunquin und auch hier und da in Batavia eine Pomeranzenart vorkomme, die an Grösse und Wohlgeschmack alles übertreffe, was er von dergleichen Früchten je gesehen oder gekostet habe? Sie hat, fährt er fort, eine sehr dicke, grüne Schaale, und ist inwendig goldgelb, saftreich und ausserordentlich lecker. 12)

Hieher gehört auch die in Siam so genannte Somme-keo, die groß und höckericht ist, eine dicke, grüne Schaale und verschiedene feine Kerne hat, und an Süßigkeit alle andere Früchte dieser Gattung übertrifft. 13) Ich glaube, daß auch die Art, welche Choisy in Siam fand, und sie allen übrigen Pomeranzen vorzog, mit der zuletzt genannten völlig einerley

9) L. c. T. III. p. 25.
10) L. c. T. I. p. 59.
11) *Churchill* l. c. T. VI. p. 124.
12) L. c. D. III. St. 2. Beschryv. van Tonkin p. 4.
13) *Turpin* l. c. T. I. p. 236.

ley ist. Er sagt, sie sey von ansehnlicher Grösse, auswendig grün und inwendig roth, und enthalte wenig Kerne. [14])

Mit Grunde können wir auch zu der genannten Tunquinischen Pomeranzenart den so genannten Tonkinse soete appel rechnen, dessen Valentyn an einem andern Orte erwähnt. Er war von der Grösse einer Pompelmus, glatt, dunkelgrün und ganz dünnschalicht; saftreich, ausserordentlich angenehm und der Gesundheit zuträglich. [15]) Auch Schultzen konnte sich keinen herrlichern Geschmack vorstellen, als den dieses Tonkinschen Apfels mit goldgelbem Fleische. [16]) Auch Borri spricht von einer dünnschaaligten Pomeranzenart in Cochinchina, die sehr lecker und deren Schaale so wohlschmeckend ist, daß man sie mit dem Fleische zusammen genießt. [17]) Du Halde spricht von einer kleinen dünnschalichten Sorte in China, die dort ebenfalls sehr geschätzt wird. *)

Die

14) L. c. p. 298.

15) L. c. D. III. St. I. p. 189.

16) a B. S. 236.

17) *Churchill* l. c. T. II. p. 707.

*) Am Kap schätzt man die Mandarin-Apfelsine am mehresten: sie ist kleiner, als die gewöhnliche Art, und hat einen feineren und milderen Geschmack. Die Pompelmuße in den freundschaftlichen Inseln, wachsen auf Bäumen, die so groß wie die ansehnlichsten Eichen in Europa sind. Die Frucht ist so groß wie ein Kinderkopf, und ob sie gleich nicht sehr süß ist, so ist sie doch Durstlöschend und

Die Granatäpfel (PUNICA *Granatum* L.) wachsen zwar bey uns nicht, sind aber doch gewiß nicht unbekannt. Sie erfordern ein mildes Klima und erreichen daher im südlichen Europa einen hohen Grad von Vollkommenheit: doch gerathen sie in einigen andern heissen Ländern noch weit besser. †r)

Es giebt süße, saure und süß säuerliche: von diesen ist jeder auf seine Art angenehm und erfrischend. Lemnius zählt die Granatäpfel zu den angenehmsten Früchten [18]) und Gmelin erklärt sie für die beste und gesundeste Frucht, die das nördliche Persien hervor bringe. [19]) Als Moses den Israeliten einen recht hohen Begriff von den Vorzügen des Landes Kanaan bey-

erquickend. Die ganze Frucht bestehet aus etwa einen Zoll langen, mit einem säuerlich süßen Safte angefüllten Bläschen oder kleinen Bälgen, die etwa $\frac{1}{3}$ oder $\frac{1}{4}$ Zoll in der Mitte dicke und an beyden Enden spitzig sind. Auf Madeira giebt es schöne Apfelsinen und Zitronen, allein die wir daselbst vorfanden, waren nicht reif, eben so wenig waren sie auch auf San Jago reif. In Mallikollo brachte man uns eine kleine unreife Pomeranze.

F.

†) Die beste Beschreibung der Frucht hat Puzzi geliefert. S. Comment. Bonon. T. II. P. 2. tab. 1 — 5.

Spr.

r) In des Ehret plantæ selectæ ist auf der tab LXX. und LXXII. eine sehr schöne und genaue Vorstellung der Blüthe und Frucht anzutreffen. F.

18) Herbar. bibl. explic. fol. 85. b.

19) a. B. Th. III. S. 465,

beybringen wollte, stellte er ihnen auch vor, daß dasselbe Granatäpfel trage. [20] [s])

Die Granatäpfel sind, so viel man weiß, ungefähr von der Grösse anderer Aepfei, auswendig roth und inwendig gelb. Sie haben eine Menge scharfer und herber Kerne, und sehr viel Saft, der im Geschmack nach Verschiedenheit der Arten und Abarten verschieden ist.

Die saure Art ist am häufigsten: und man macht an mehrern Orten, ihrer Säure ungeachtet, sehr viel daraus. Ein Granatapfel ist, nach Munting, eine sehr liebliche Frucht, und, wegen ihres angenehmen Saftes, ungemein beliebt.[21]) Dieser Saft ist in grösserer Menge vorhanden, als bey den Aepfeln und Birnen: la Bruyere fand ihn auch weit angenehmer.[22]) Nach du Hamel saugt man den Saft mit Vergnügen aus der Frucht: Die Säure desselben reinigt den Mund und erweckt den Appetit.[23]) Aus dieser Aeusserung sollte man schliessen, daß

20) 5 B. Mos. VIII. 8.

s) Als Darius Hystaspis König von Persien Granatäpfel aß, und ihn sein Bruder Artabanus oder Artaphernes frug: Von welcher Sache möchtest du wohl dir eine solche Menge wünschen als der Granatapfel Körner hat? sagte er? Ich möchte wohl so viele Megabazos (Megabyzos) haben, als hie Körner sind, lieber als wenn sich ganz Griechenland unterwürfe. S. Herodot. B. IV. K. 143. F.

21) L. c. p. 17.

22) De re cibaria p. 476.

23) Traité des arbres T. II. p. 195.

daß es in Frankreich nicht Gebrauch sey, die Kerne zu essen: aber deswegen kann es doch an andern Orten geschehen. Kolbe bezeugt, daß die Kerne, mit dem Safte gegessen, einen ungemein köstlichen Geschmack haben, und der Gesundheit zuträglich seyn.[24] Thickneſſe sahe in Barcelona, daß das ganze Dessert eines angesehenen Mannes aus einer Schaale Granatäpfelkernen bestand, die mit Wein und Zucker gegessen wurden.[25] Im nordlichen Persien, wo diese Frucht sehr häufig gedeiht, genießt man sie auf verschiedene Art, entweder roh, oder man wendet sie zu Confitüren an, oder trocknet sie, und würzt im Winter fast alle Speisen damit.[26]

Die süßen Granatäpfel haben ein zuckersüßes und angenehmes Wasser, und kommen im südlichen Europa ebenfalls gut fort.[27] Trew sagt, bey Verona in Italien wachsen ganz süße.[28] Nach Garidel werden alle drey genannte Arten in der Provence in Gärten gezogen:[29] auch sind sie dort sehr wohlschmeckend.[30] Wenn die Granatäpfel gleich hier und in andern Ländern auf dieser Seite des mittelländischen Meeres sehr gut gedeihen, so gerathen sie doch in dem weit wärmern Klima der entgegen gesetzten

24) a. B. S. 132.
25) Reisen durch Frankreich und Katalonien. S. 132.
26) Gmelin a. B.
27) *du Hamel* l. c.
28) Plant. select. p. 37.
29) Hist. des plantes en Provence p. 383.
30) Papon Reise durch die Provence S. 327.

setzten Küste des Meeres weit besser. D'Avity gesteht, daß die Granatäpfel der Barbarey alle europäischen bey weitem übertreffen. [31]) Höst bezeugt, daß die marokkanischen an Wohlgeschmack den Granatäpfeln der meisten übrigen Gegenden weit vorzuziehen seyn. [32])

Vielleicht bekommt aber den Granatäpfeln die starke Hitze gar nicht. Ich lese beym Bosmann, daß in einer Gegend von Guinea diese Frucht gar nicht gedeihen will: sie fällt ab oder verfault auf dem Baume, ehe sie reif wird. [33]) In dem feuchten Surinam hingegen geräth sie sehr wohl: man rühmt sie wegen ihres saftigen und angenehmen Geschmacks. [34]) Labat hält die Granatäpfel auf Martinique für weit wohlschmeckender als die europäischen. [35]) An einem andern Orte werden die Granatäpfel aller amerikanischen Inseln unendlich weit den übrigen vorgezogen. [36]) In China hat man eine Sorte sehr süßer Granatäpfel, die Bulliu heissen. [37]) In Japan muß ihnen das Klima nicht so günstig seyn: sie sollen dort völlig unschmackhaft bleiben. [38]) Auf den Inseln bey Neu-Guinea soll es Granatäpfel von auserlesenem Geschmacke geben. [39])

Es

31) L. c. p. 39.
32) a. B. S. 286.
33) a. B. S. 304.
34) *Fermin* l. c. p. 180.
35) L. c. T. I. p 366.
36) *Lemery* tr. des alimens T. II. p. 211.
37) *Rumph.* l. c. p. 95.
38) *Kæmpfer* amoenit. exot. p. 800.
39) *Kraaks* Correspond. hist. et crit. p. 357.

Es scheint jedoch Persien das wahre Vaterland derselben zu seyn: wenigstens wachsen sie dort in der größten Menge. In der Provinz Gilan fand Lerche wilde Granatäpfel im Ueberflusse, die klein waren und sich blos für den gemeinen Mann schickten. Der russische Minister, in dessen Gefolge er war, wußte sich weit bessere von Tauris, Kasbin, und Ardevil zu verschaffen, die von der Grösse der größten Aepfel und ungemein wohlschmeckend waren. [40]) In Ispahan fand Le Brun sie delicat. [41]) De la Boullaye le Gouz rühmt die, welche er zu Kom fand, als die besten in ganz Persien: er sagt, sie haben die Grösse eines Strausseneyes. [42]) Wahrscheinlich waren auch diese süß, wenn es wahr ist, was Rajus sagt, daß die süßen Granatäpfel die größten sind. [43]) P. Alpin bekam unglaublich große Granatäpfel in Aegypten zu sehen: die Kerne derselben waren von der Grösse der Kirschen und ganz süß. [44]) Er bestimmt in der Folge das Gewicht eines jeden dieser Aepfel zu 6 Pfunden. [45])

Indessen giebt es auch unter den süssen Granatäpfeln ganz kleine. Gerber bekam in Schamachie eine kleine süße Sorte zu essen, die von sehr ange-

40) Büschings Magazin für die neuere Hist. und Geogr. Th. X. S. 413.

41) L. c. p. 228.

42) L. c. p. 98.

43) L. c. p. 1462.

44) Hist. Aegypti natur. T. I. p. 15.

45) L. c. p. 66.

nehmem Geschmacke war. 46) Otter erwähnt vortrefflicher Granatäpfel ohne Kerne, die um Harim bey Aleppo wachsen. 47) Eine ähnliche Gattung giebt es in Persien: Gmelin sagt, sie scheinen keine Kerne zu haben, aber die letztern sind nur sehr klein und in geringer Anzahl. Ich weiß nicht, was Chandler mit seinen Granatäpfeln, die mit Kernen ohne Steine versehen seyn, und auf der Insel Scio im ägäischen Meere wachsen, sagen will: vielleicht meint er diese kernlosen Granatäpfel. 48)

Gemelli Carreri fand diese Frucht in Smyrna ausserordentlich lecker; 49) und Brown schienen die thessalischen sehr delicat zu seyn. 50) Auf der Insel Maltha sollen die herrlichsten Granatäpfel wachsen: Die französischen Prinzessinnen besitzen dort ebenfalls einen Garten, aus welchem ihnen, wenn die Früchte reif sind, jede Woche eine Kiste voll zugeschickt wird. Der ungenannte Verfasser der angeführten Reisebeschreibung konnte sich nicht satt an diesen Aepfeln essen. Sie hatten große Kerne, und einen köstlichen Saft. 51) t)

An-

46) Samml. Russischer Gesch. B. IV. S. 127.

47) a. B. Th. I. S. 88.

48) Reise in Klein-Asien. S. 72.

49) L. c. p. 54.

50) L. c. p. 144.

51) Reise nach Maltha S. 36. b. 39. b.

t) Die Römer scheinen die Granatäpfel zuerst aus dem benachbarten Karthagischen Theile von Afrika bekommen zu haben, daher sie dieselben auch mala punica, phönizische oder karthagische Aepfel, nannten.

Angolam, oder, wie die Holländer diese Frucht nennen, Keyzervreugde, ist eine malabarische Kernfrucht von runder Gestalt, ungefähr so groß, wie eine große Kirsche. Sie hat ein saftiges, süsses Fleisch und wird für eine ausserordentliche Leckerey gehalten. [52])

Die Hottentottische Feige (MESEMBRYANTHEMUM *edule* L.) wächst am Vorgebirge der guten Hoffnung. Sie ist von ungleicher Gestalt und Grösse, von grüner Farbe. Das Fleisch ist sehr saftig und enthält eine große Menge kleiner Saamen. P. Herrmann vergleicht den Geschmack des Fleisches mit dem vom CACTVS *Opuntia*. [53]) Die Hottentotten halten diese Frucht für eine sehr leckere Kost, auch die Europäer finden nicht selten Behagen daran. [u]) Nach Sparrman's Bericht ist sie auch eine wahre Leckerey, und kommt, wenn sie recht reif ist, im Geschmack mit den Erdbeeren und der Ananas überein. Diese Frucht ist also etwas mehr als blos süß, wie P. Herrmann behauptete. Es kann aber seyn, daß es mehrere Arten oder Abarten derselben

52) *Rhede* hort. Ind. Malab. T. IV. p. 40.

53) Hort. Lugd. Batav. p. 244. 246.

u) Wenn man in einer solchen dürren Wildniß sich befindet, als die Karrofelder sind, denn findet man selbst die saftigen Blätter und Früchte der Mesembryanthema angenehm, durstlöschend und lecker. Die Mesembryanthema nahe an der Kapstadt schmecken alle sehr unangenehm. F.

giebt, die man zu essen pflegt. Kolbe erwähnt dreyer Sorten, die er von angenehmen Geschmack gefunden habe, und die er für sehr gesund hält, wenn man gleich viel davon genießt. [54]) Sparrman nennt das M. *edule* und *deltoides* als die beyden Arten, die am gewöhnlichsten gegessen werden. *)

---

54) a. B. S. 258.

*) Unter den Nahmen Kön auch Kanna-strauch (Vygebolsches) sind verschiedene Mesembryanthema auf dem Kap bekannt. Nicht bloß Menschen, sondern auch das Vieh, frißt Staude und Früchte sehr gerne: doch soll der Dünger des Viehes darnach mißgerathen. Die Hottentotten kauen die Blätter und den Stengel, und löschen damit den Durst. Es wird ein beträchtlicher Handel mit dieser getrockneten Staude getrieben: denn sie wächst nur auf den dürresten Haiden oder Karroefeldern. Eine Art davon ist sehr selten. Dies ist die sogenannte Rose von Jericho: sie schrumpft in der Dürre zusammen, und nach einem Regen breitet sie sich strahlenförmig wieder aus. Die Hottentotten am Vischrivier rauchen auch die getrockneten Blätter des Kannastrauchs. Ein großer District an der südlichen Spitze von Afrika hat von diesem Strauch den Nahmen Kanna-Land. — Was den medicinischen Gebrauch dieser Pflanze betrifft, so gebrauchen sie die europäischen Aerzte am Kap gegen die Schwämmchen. Neuerlich empfahl auch Lieb das MESEMBRYANTHEMUM *crystallinum* als ein treffliches auflösendes Mittel.

Spr.

Baho-

Bahobab (ADANSONIA *Bahobab* L.) ist eine afrikanische Frucht, so groß wie eine Zitrone, die aber noch mehr Aehnlichkeit mit einer Gurke hat. Ihr Geschmack ist angenehm säuerlich, wenn sie eben frisch vom Baume kommt. Sie löscht den Durst und erquickt ungemein: die Vornehmern essen sie mit Zucker. [55]) Joh. Gesner legt ihr auch ohne Zucker einen sehr angenehmen Geschmack bey. [56])

Bey dieser Gelegenheit erinnere ich mich einer andern Frucht auf Java, die Samaca heißt. Sie soll von der Grösse einer Zitrone seyn, ihre grüne Farbe fällt ins röthliche: sie hat schwarze Kerne, ist säuerlich, sehr saftreich und von leckerem Geschmack. [57])

Can ist eine der unbekanntesten Früchte, auswendig einem Granatapfel ähnlich: ihr Fleisch ist mürbe, daß man es mit Löffeln ißt: der Geschmack ist sehr gewürzhaft. Borri, der dieser Frucht erwähnt, fand sie allein in Cochinchina. [58])

Die Frucht Mololo in Angola ist eben so unbekannt. Sie wächst auf einem Strauche und sieht der Zitrone ähnlich. Cavazzi hält sie für wohlriechend und lecker. [59])

55) *P. Alpin* de plantis Aegypti fol. 27.

56) L. c. p. 84.

57) Recueil des voyages de la Comp. d. Ind. d. Holl. T. I. p. 383.

58) *Churchill* L. c. T. II. p. 702.

59) Relation de l'Ethiopie occident. publ. par *Labat* T. I. p. 383.

Zu den ganz unbekannten Früchten dieser Art gehört auch Annaeb, die le Brun in Persien fand, und die seinem Geschmack sehr behagte. Er setzt darüber weiter nichts hinzu, als daß sie den Oliven ähnlich sey, und beym Reifen roth werde. [60])

Auch gehört dahin eine Frucht, die an die Küsten von Brava und Magadoxo in Afrika geschwommen kommt, und von der Größe einer Faust ist. Sie heißt beym Lobo, Feve de melinde, und soll einen unvergleichlichen Geschmack haben. [61])

Die Pflaumen (PRVNVS *domestica* L.) sind unter uns bekannt genug. Wegen ihrer sehr weit getriebenen Veredlung können sie mit Recht zu den auserlesensten Leckereyen gerechnet werden.

Die Damascener Pflaumen (*Pruna damascena* L.) sind schon seit langer Zeit in dem Rufe des leckern Geschmacks, und stehen noch in großem Ansehen. Indessen kennt man so viele andere Spielarten der Pflaumen, die zum Theil diesen an die Seite gesetzt, zum Theil ihnen noch vorgezogen werden. Der größte Theil der Damascener Pflaumen läßt sich leicht vom Steine trennen. [62]) Oribasius hielt schon zu seiner Zeit diese Sorte für die trefflichsten Pflaumen.

60) L. c. p. 228.

61) L. c. p. 53.

62) *Liger* nouv. maif. ruſtique T. II. p. 147. (ed. VIII.)

men.[63]) Passäus,[64]) Tragus,[65]) und Zückert[66]) wiederhohlen dasselbe. Worlidge hält die schwarzen Damascener-Pflaumen für die besten in England.[67])

Du Hamel belehrt uns ausführlich von den besten Pflaumensorten in Frankreich. Er zählt neun verschiedene Abarten der Damascener Pflaumen auf. Damas violet ist sehr süß, etwas säuerlich dabey. Damas blanc ziemlich süß, saftig und angenehm. Damas rouge ganz süß. Damas noir tardif ist saftreich, etwas säuerlich, und so angenehm, daß sie vielen andern Gattungen vorgezogen werden kann. Damas musqué ist dunkelviolet, von festem, saftigem Fleisch, und sehr lecker. Damas Dronet gelbgrünlich, sehr süß und lieblich. Damas d'Italie, hellviolet, ganz süß und ausserordentlich wohlschmeckend. Damas de mangeron, groß, hellviolet, süß und vortrefflich. Damas de Septembre, klein, dunkelviolet, von sehr angenehmen Geschmack, und ohne Säure.[68]) Ich finde nicht, daß Du Hamel die ungarischen Pflaumen mit aufgezählt hat, ungeachtet sie hieher zu gehören scheinen; die Ungarn nennen sie selbst Damascener-Pflaumen.[69]) v)

63) Collect. Lib. I. c. 58.

64) Hort. florid. P. II. n. 47.

65) L. c.

66) a. B. S. 176.

67) Treatise of Cider p. 221.

68) Traité des arbres fruit. T. II. p. 71—78.

69) Val. *Cordus* annot. in *Dioscoridem* fol. 25.

v) Die

Auch C. Gesner sieht die vortrefflichsten ungarischen Pflaumen mit weichlichem, etwas säuerlichem Fleisch für Damascener Pflaumen an. [70]) Zwey solche ungarische Sorten rühmt Schwenckfeld als die besten, die er in Schlesien gefunden. [71]) Nach Zwinger werden die Damascener-Pflaumen für die besten zum Backen gehalten; noch häufiger bedient man sich der ungarischen dazu, die in Deutschland gebauet werden. [72])

Ob die Pflaumen für eine ursprünglich europäische Frucht gehalten zu werden verdienen, ist noch so wenig ausgemacht, daß ich mir nicht getraue, es von den geringern Sorten gradezu zu behaupten. Gebe ich auch dies zu, so frägt sich noch immer, ob nicht Asien das Land war, wo die Pflaumen zuerst gehörig gebaut worden, wo sie zu verschiedenen trefflichen Abarten sich veredelten. Plinius hält es für eine ungezweifelte Wahrheit, daß vor den Zeiten des ältern Cato keine eßbare Pflaume in Italien gefunden worden. [73]) Auch die Griechen kannten noch nicht die köstlichern asiatischen Pflaumen: denn Diphilus Siphnius spricht von den Pflaumen, als von einer Frucht

v) Die in Schweden und in Preußen so genannten ungrischen Pflaumen sind die in Sachsen gewöhnlichen Schwetschen; diese sind aber in England unbekannt, weil sie, wie man sagt, nach verschiedenen Versuchen, daselbst eben so wenig fortkommen, als die Borstorfer Aepfel. F.

70) Hort. German. p. 274.
71) Stirp. et fossil. Silef. catal. p. 326.
72) Theatr. botan. p. 58.
73) L. XV. c. 13.

Frucht, die gar nicht so vorzüglich lecker sey. [74]) *) Damaskus in Syrien war der Ort, wo man besondern Fleiß bey dem Anbau und der Veredlung dieser Früchte anwandte: daher wurden auch von alten Zeiten her die bessern Pflaumensorten Damascener-Pflaumen genannt. Die Römer folgten diesem Beyspiele, und schon zu Plinius Zeiten gab es eine große Menge veredelter Sorten derselben. Die meisten Arten mußten gewiß sehr schmackhaft seyn, da man in jenen luxuriösen Zeiten so viel daraus machte. Tragus sagt, es habe sehr lange gewährt, bis die edlern Sorten in Frankreich und Deutschland eingeführt worden. [75]) Dagegen hat sich, vorzüglich in erstern Lande, die Anzahl so vermehrt, daß Bruhier sie für unendlich hält. [76]) **)

Die Franzosen rühmen vorzüglich ihre grössere und kleinere Reine Claude, ihre Perdrigons, ihre S. Catherine, ihre Abricotée, ihre Royales,

74) *Athen.* l. c. p. 39.

*) Diese Nachricht ist Bauhins Meynung günstig. (Hist. plant. T. I. p. 357.) Er hält die kleinen gelben Pflaumen, die etwas mehlicht und fade schmecken, und deren Baum mit Dornen besetzt ist, für die Stammmutter der übrigen: Münchhausen aber unsere gewöhnlichen. (Hausvater, B. III. S. 357.) Spr.

75) Stirp. hist. p. 1018.

76) *Lemery* tr. des alimens T. I. p. 187.

**) Mayer hat in der Pomona franconica zweyhundert Abarten der Pflaumen aufgezählt, und sehr schöne Abbildungen derselben geliefert. Spr.

les, ihre Imperatrices, ihre Mesſieurs, ihre Suiſſes, ihre Mirabelles und ſo viele andere, die ich hier nicht einmahl alle nennen mag.

Nach du Hamel wird die Reine Claude auch Dauphine, Abricot verd, und Verte bonne genannt. Sie iſt grün mit hellgrünlichem Fleiſch: ihr ſehr reichlicher Saft iſt ſüß und von vortrefflichem Geſchmack.[77]) Es iſt eine auſſerordentliche Leckerheit, wenn die Frucht recht reif iſt. — Die kleinere Reine Claude beſchreibt du Hamel hellgrün, mit feſtem, weiſſen Fleiſch. Das letztere iſt zwar nicht ſo delicat als bey der gröſſern Art, indeſſen kann es wegen ſeiner Süßigkeit immer zu den vorzüglichſten Leckereyen gerechnet werden.[78])

Eine dieſer beyden Sorten muß Bauhin mit ſeinen Prunodactyla Veſuntina gemeint haben. Dieſe waren, nach ſeiner Ausſage, ſehr angenehm zu eſſen, ſie mochten nun roh oder eingemacht und zu Confitüren bereitet ſeyn. Die auſſerordentliche Annehmlichkeit dieſer Frucht erwarb ihr, nach dieſes Schriftſtellers Bedünken, einen Vorzug vor allen übrigen Pflaumen.[79]) Auch Munting führt es als etwas Merkwürdiges an; daß er am Tiſche eines Präſidenten in Holland ganz grüne und wohlſchmeckende Pflaumen gegeſſen, die gewiß von der Sorte der Reine Claude waren.[80]) Beide Arten werden itzt mehr und mehr auch in Schweden gebaut: Stockholms

77) L. c. p. 90. f.
78) L. c. p. 91. f.
79) L. c. p. 191. f.
80) L. c. p. 47.

holms Klima scheint ihnen zwar nicht ganz günstig zu seyn, indem die Frucht in kalten und nassen Sommern gewöhnlich nicht reif wird. Wenn aber dieselbe in warmen Sommern ihre gehörige Reife erlangt, so ist sie gewiß eine große Leckerey, und die beste Pflaumensorte, die wir hier zu Lande haben. [81])

Camerarius spricht von grünen Pflaumen, die in Italien Verdacia heissen, ausserordentlich süß und weit mehr geachtet sind, als die andern Arten. Sie heissen auch Pruna graeca. [82]) Wenn diese, wie es wahrscheinlich ist, einerley Frucht mit der Reine Claude sind, so haben wir zu der Vermuthung Grund, daß das Vaterland der letztern, Griechenland sey.

Von den sogenannten Perdrigons führt du Hamel vier verschiedene Sorten an. Perdrigon blanc ist klein, bleichgrün, auf der Sonnenseite roth gesprenkelt, von festem, saftigem Fleische, und so süß, daß sie eingemacht zu seyn scheint. Perdrigon violet ist sehr süß und delikat. Perdrigon rouge und Perdrigon Normand sind beide sehr süß und lecker. [83]) Bauhin erwähnt einer schwarzen Sorte dieser Frucht, die sehr festes Fleisch hatte. [84]) Cäsalpin meint eben diese mit seinen Pruna perdicona, die in Italien sehr beliebt wegen ihres lieblichen Geschmacks sind. [85]) Dieselbe Abart hält man auch für spanische, daher

81) *Bergius* tal om frugt- träg:rd. och deras främj. i vårt Rike. p. 35.

82) Hort. med. et philosoph. p. 132.

83) L. c. p. 84 — 88.

84) L. c.

85) L. c. p. 48.

daher giebt ihnen Bauhin den Nahmen Iberica: sie sind purpurfarben und von sehr süßem Geschmack. Ihr Nahme perdicona rühre daher, daß sie unter den Pflaumen einen ähnlichen Vorzug verdienen, als die Rebhühner unter den Vögeln. [86]) Wahrscheinlich gehören auch die Ciruelas de monjes hieher, die vor einem Paar Jahrhunderten unter allen spanischen Pflaumen am meisten berühmt waren. [87])

Die sogenannten Katharinen-Pflaumen sind, nach d. Hamel, grüngelblich, schmelzen im Munde, und haben einen süßen, höchst angenehmen Geschmack. [88]) Tournefort vergleicht ihre Farbe mit dem Wachse. [89]) Bauhin bemerkt, daß man sie bisweilen von der Größe der Hühnereyer, auch wohl der Gänseeyer, trifft. De la Quintinye glaubte, daß man kaum eine bessere Frucht auf der Welt finden könne. [90])

Die Abricote'e ist ziemlich groß, hellgrün, auf der Sonnenseite röthlich, mit derbem, gelbem und saftigem Fleische. Es ist eine treffliche Frucht, die mit der Reine Claude am besten verglichen wird. [91]) — Royale de Tours ist violet, saftig, süß, und von vortrefflichem Geschmack. [92]) Eine andere Art Royale ist groß, hellviolet, und

von

86) L. c. p. 186.
87) L. c. p. 187.
88) L. c. p. 109.
89) Instit. rei herbar. p. 622.
90) Instruct. pour les jard. fruit. & potag. T. I. p. 229.
91) *Du Hamel* l. c. p. 94.
92) L. c. p. 81.

von herrlichem Geschmack, der den Perdrigons nahe kommt. [93]) Diese war vor einigen Jahrhunderten unter den Leckereyen in Frankreich weit beliebter, als die Perdrigons. [94])

Imperatrice blanche ist eine fleischige und treffliche Sorte, von lichtgelber Farbe, und süßem, saftigem Fleische. [95]) Eine Art Imperiale, die sehr groß und von violetter Farbe ist, hat ein sehr angenehmes, süß-säuerliches Fleisch, das im Munde zerschmelzt. [96]) Diese Art kommt auch bey uns in Schweden fort: bey recht günstiger Witterung im Sommer wird sie auch hier zu Lande ungemein saftreich und vortrefflich von Geschmack. [97])

Die Prune de Monsieur wird von einem französischen Prinzen so genannt, der ausserordentlich viel daraus machte. Sie ist groß, von schöner violetter Farbe und so mürbe, daß sie im Munde schmelzt. [98]) Besonders im wärmern Klimaten, wie in der Provence, geräth sie ganz vortrefflich. [99]) Man kann sie aber nicht gut essen, ohne vorher die Schaale abzunehmen, die sehr sauer ist. [100])

Die

93) L. c. p. 89.

94) *de la Bruyere* l. c. p. 460.

95) *Du Hamel* l. c. p. 106.

96) L. c. p. 99.

97) *Bergius* l. c.

98) *Du Hamel* l. c. p. 79.

99) *Valm. de Bomare* l. c. T. IX. p. 336.

100) *Brubier* l. c. p. 188.

Die Suisse ist saftreich, ungemein süß, ja noch lieblicher und delicater als die vorige Art, und von violetter Farbe. [1])

Mirabelle ist die kleinste Sorte Pflaumen, von gelber Farbe mit rothen Puncten, von festem, etwas dürrem Fleisch, aber ausserordentlich süß. Sie geräth auch hier zu Lande sehr gut, und wird in der völligen Reife zuckersüß. [2]) Diese Sorte ist es, die Bauhin als süß säuerlich beschreibt, und als eine der leckersten Früchte ansieht. Zwinger glaubt, daß die Mirabellen zuerst aus Arabien nach Griechenland, von da nach Italien und Frankreich, und dann erst nach Deutschland gebracht worden.

Du Hamel hat auch eine Art doppelte Mirabellen, die er Drap d'or nennt. Sie soll gleichsam durchsichtig, von gelber Farbe, und auf der Sonnenseite rothgesprenkelt, dabey sehr süß und delikat seyn, und im Munde schmelzen. [3]) Diese doppelte Mirabelle hält derselbe, neben den Perdrigons, den beyden Reine Claude und der Catherine, für sehr vortrefflich, um sie roh zu essen. Auch Quintinye gefielen grade diese Sorten am meisten. Er sagt, sie seyn so angenehm von Geschmack, daß man sie gar nicht zu zuckern brauche. — Pflegte man zu den damaligen Zeiten alle rohen Früchte in Frankreich zu zuckern?

Wenn Calonne die, seinem Bedünken nach, besten Gattungen der Pflaumen nennen will, so sind es vorzüglich die Reine Claude, Perdrigon, S. Ca-

1) *Du Hamel* l. c. p. 81.
2) *Du Hamel* l. c. p. 95.
3) L. c. p. 96.

Catherine und Imperiale. [4]) Dieselben nennt auch Bauhin, als die zum Desert am gewöhnlichsten gebraucht werden. Statt der Imperiale aber zieht er die Prune de Monsieur und die große und kleine Mirabelle vor.

Linné rühmt unsere gelben Pflaumen (Pruna domestica cerea L.) als die beste Sorte. [5])

Wir würden uns zu weit ausdehnen, wenn wir alle leckere Pflaumensorten, die es ausser Europa giebt, aufzählen und beschreiben wollten. Indessen muß ich doch mit einem Paar Worten der Bukharischen Pflaumen erwähnen, die, nach della Valle, einen ausserordentlich lieblichen Geschmack haben sollen, und als Handelswaare nach Persien eingeführt werden. [6]) Auch werden sie nach Hindostan gebracht, wo sie in so hohem Werthe stehen, daß die Gesandten der Usbekischen Tatarn ganze Kameelladungen derselben, nebst andern auserlesenen Früchten, zum Geschenke mit sich führten. [7]) Man weiß nicht bestimmt, ob eine von den vielen vorher genannten Gattungen mit diesen Bukharischen Pflaumen einerley oder genau damit verwandt ist. Schade, daß wir nicht wissen, zu welcher Art die so hoch gepriesenen Pflaumen in Mardin gehören, von welchen jährlich eine große Menge an den kaiserlichen Hof nach Constantinopel geführt wird. [8])

Ich

4) Essais d'agricult. p. 119.
5) Amoenit. acad. T. VII. p. 33.
6) a. B. Th. III. S. 165.
7) *Bernier* l. c. T. I. p. 160.
8) Niebuhrs Reisebeschr. Th. II. S. 395.

Ich getraue mir nicht zu entscheiden, ob die Myrobalanen in Kochin und Kalekut zu diesen Pflaumenarten gehören. 9) Sie sehen den Pflaumen sehr ähnlich und sind sehr delicat. Auch die Myrobalanen in Bengalen, die Bernier als vortrefflich rühmt, lassen sich wohl nicht mit Bestimmtheit zu diesen Varietäten der Pflaumen rechnen. 10) *)

Was

9) *Pyrard* l. c. T. III. p. 15.

10) L. c. T. II. p. 330.

*) So viel ich durch mühsames Forschen über die Myrobalanen der Alten und Neueren habe heraus bringen können, so giebt es zwey völlig verschiedene Baumgattungen, die eine Frucht tragen, welche bey den Alten jenen Nahmen führte, und vorzüglich zu den Salben, in spätern Zeiten aber auch als abführende Miteel angewandt wurden. Zuvörderst trageu mehrere Palmen in Aegypten, Arabien und Persien Früchte, welche die Griechen φοινικοβάλανοι, auch wohl μυροβάλανοι, nannten. Diese Palmen sind von den Myrobalanen der Araber ganz verschieden. Die letztern nannten diese Früchte mit einem allgemeinen Nahmen اهليلج (*ibliladsch.*) Bey dem Perser Zein-Atthar kommen vier besondere Arten derselben vor, die von Linne gar noch nicht beschrieben sind. Nach Adanson werden alle vier Arten in Malabar von einem Baume Panel, nur zu verschiedenen Jahreszeiten, genommen. 1. اصفر oder فج (*fedsch*) *Citrobalanus* des Geoffroy oder Myrobalanus citrina des Plukenet, mit Ebereschen-Blättern, und einer fünfeckigen Frucht. 2. حبالي *Chebula* des Geoffroy, von dem

Berge

Was läßt sich über die Muiginli oder Jungfern-Pflaumen in China sagen, die Martinius als

Berge Kebul zwischen Dekan und Bisnagar in Ostindien so genannt. Die Blätter sind den Pfirsichblättern ähnlich. 3. صيني Myrobalanus Sinensis des Serapion, die bey den Arabern auch die geschnäbelte hieß, kommt itzt gar nicht mehr vor. Ob es die Art ist, die Pyrard in Kochinchina sahe, wage ich nicht zu entscheiden. 4. بليلج (*beliledsch*) *Bellirica* des Breyns, *Tani* des Rhede. Sie hat zehn Antheren und zeichnet sich durch ihre Lorbeerblätter aus. — Außer diesen Bäumen wächst in der Levante und im südlichen Asien ein Baum, den Linné zur Monöcie rechnete: PHYLLANTHUS *Emblica* L. Dieser ist es, der die heutigen Myrobalanen liefert, die von einigen Schriftstellern fälschlich für Pflaumenarten gehalten werden. So wie die Myrobalanen in unsere Apotheken kommen, sind es rundliche, schwarzgraue, runzliche Früchte, die sich in 6 Kammern theilen lassen Ihr Gewebe ist ziemlich zähe, und ihr Geschmack sauer, und etwas zusammenziehend. Rhede nennt diese Frucht Nilicamerum (Hort. malab. tab. 28 I.) und sagt, daß man sie in Ostindien mit Zucker einzumachen pflege. Die Griechen scheinen sie vor dem Actuarius nicht ganz genau gekannt, wenigstens von jenen Palmen nicht gehörig unterschieden zu haben. Die Araber nannten sie zuerst امليلج (*emledsch*) woraus Zosimus und Myrepsius ἀμπλιτζ und ἐμπλιτζ machten. Auch war sie bey den Arabern unter dem Nahmen der indischen oder schwarzen Jhliladsch bekannt, und wurde ungemein häufig verordnet. Jetzt braucht man sie gar nicht mehr,

als eine vortreffliche Frucht rühmt, und sie an Grösse und Güte den Damascener-Pflaumen noch vorzieht. [11]) Was über die Linkeng, eine andere chinesische Frucht, die mehrentheils gedörrt und mit Zucker eingemacht auf die Tische kommt? — Das Fleisch

seitdem man die Tamarinden kennt. Abbildungen von drey Myrobalanen-Bäumen habe ich in meiner Ausgabe des Masajawaih (fol. Venet. 1562.) vor mir. Manardus, der diese Ausgabe mit einem sehr brauchbaren Commentar begleitet hat, hat die Abbildung wahrscheinlich hinzugefügt. Er sagt, einer seiner Freunde, Micheli, sey in Indien gewesen, und habe es sich mit zum Zweck gemacht, die Myrobalanen zu untersuchen, dessen Beschreibung wolle er herausgeben. Dies ist aber meines Wissens nicht geschehen, sondern Johnston, der Thaumatographe, benutzte in seiner Dendrologie Micheli's Nachrichten sehr schlecht. Durch Johnston lernte Geoffroy die Myrobalanen kennen. — Serapium (Lib. de simplic. medic. fol. CXXXV. und CXXXVII. ed. Lugd. 1525.) kommt mit dem Masajawaih fast ganz überein. Man sehe auch Garcias ab Horto (Aromat. et simpl. histor. lib. I. c. 27. p. 131. ed. Antwerp. 1567). w)

Spr.

w) Alle Myrobalanen haben etwas sehr zusammenziehendes, daher braucht man sie auch zuweilen als ein adstringens beym Schwarzfärben auf Baumwolle: und ich muß gestehen, daß die Proben, die ich damit in London gemacht habe, ziemlich gut ausfielen. Ich fand die Myrobalanus citrina, chebula und bellirica beynahe gleich gut. Die M. emblica taugte nicht zum Färben. Ob die Myrobalanen aber eine Palmenfrucht sind, ist noch zweifelhaft.

F.

11) L. c. T. II. p. 330.

Fleisch ist sehr süß, kann roh gegessen werden, macht aber eine weit bessere Confitüre aus. [12])

Die wohlschmeckenden Prunellen und vortrefflichen Confitüren, die aus Pflaumen bereitet werden, und durch den Handel zu uns kommen, kennen wir hinlänglich. — Prunellen heissen eigentlich gelbrothe Pflaumen, mit festem Fleische, die getrocknet, in Kasten eingepackt, zu uns kommen. Die Steine sind vorher heraus genommen und die Haut ist abgezogen. [13]) *) Sie haben einen gemischten, weinsäuerlichen Geschmack, und werden sowohl roh, als gekocht gegessen. Zwinger sagt, die Deutschen bekommen sie größtentheils aus Brignol in der Provence, und schätzen sie sehr. Nach du Hamel macht man die Prunellen aus den an der Sonne getrockneten Perdrigons blancs: sie heissen Brugnolles nach dem Nahmen des Dorfes in der Provence, wo sie eigentlich zu Hause sind. [14]) Linné hingegen glaubt, daß sie zu einer andern Sorte gehören, die er Pruna

12) *Rumph.* l. c. T. I. p. 157.

13) *Bauhin* l. c. T. II. p. 190.

*) Schon zu Theophrasts Zeiten waren die Prunellen bekannt. Er erzählt ausdrücklich, daß die Einwohner Aegyptens die Steine aus den Pflaumen nehmen, sie backen und zusammen in große Massen kneten. Diese wurden weit und breit verführt: die Griechen und Römer liebten sie sehr: Jene nannten solche Massen πλαθανε, welches auch von getrockneten und zusammen gekneteten Feigen gebraucht wurde. Bey den Römern hieß eine solche Masse: prunorum globus, auch offa, beym Statius und Plinius. Spr.

14) L. c. T. II. p. 85.

domestica Brignola nennt: darin stimmt Tournefort mit ihm überein, der diese Pflaumenart für sehr lieblich hält. [15]) Auch Miller [16]) und Gaxidel [17]) sind derselben Meinung. Der letztere setzt noch hinzu, daß die Prunellen größtentheils nicht von Brignol, sondern aus der obern Provence, besonders von Digne und der umliegenden Gegend kommen. Lobel und Pena ziehen diese Art den Damascener-Pflaumen an Leckerheit noch vor. [18]) Dem sey nun wie ihm wolle, so ist so viel gewiß, daß die Prunellen nicht allein von den Perdrigons blancs, sondern auch von verschiedenen andern Pflaumenarten herrühren. Die Katharinen werden zu Prunellen sehr dienlich gehalten: [19]) auch eine Art Diaprée. Man macht treffliche Prunellen aus den Mirabellen: [20]) so wie auch aus den grossen Reines Claudes. [21]) Ja, sogar eine Art ungrischer Pflaumen liefert so gute Prunellen, als die französischen. [22])

Aus den Mirabellen und den so genannten Isle verte-Pflaumen macht man in Frankreich, besonders in Touraine, auch trockne Confitüren, die in kleine Kisten gepackt, zu uns kommen und sehr delicat

15) L. c. p. 623.
16) Botanic. officin. p. 360.
17) L. c. p. 378.
18) Adversar. p. 436.
19) *Du Hamel* l. c. p. 186.
20) *Du Hamel* des arbres fruit p. 96.
21) *Du Hamel* l. c. p. 91.
22) Crome Europens Producte. S. 452.

cat sind. [23]) Vorzüglich wählt man die Mirabellen zu Compotten und Confitüren. [24]) Auch werden von den Reines Claudes und den Katharinen-Pflaumen vortreffliche Confitüren gemacht. [25]) x)

Persimon (DIOSPYROS *virginiana* L.) ist eine amerikanische Frucht, die so groß wie die grössern Pflaumen, herbe und ungenießbar vor der völligen Reife ist, aber hernach ausserordentlich delicat wird. Man findet sie beym Catesby abgezeich-

 net.

23) *Brubier* l. c.

24) *Du Hamel* l. c. p. 96.

25) *Du Hamel* l. c. p. 91. 110.

x) Man muß überhaupt anmerken, daß alle gute und erträgliche Obstarten Europens und besonders des Nordens, aus dem Morgenlande und den wärmern Klimaten herkommen. Die Oliven brachte Pelops zuerst aus Kleinasien nach Griechenland, die Granaten, Pomeranzen und Zitronen kommen aus Medien und Persien her: die Kirschen aus Kerasus am schwarzen Meere, Kastanien kommen von der Stadt Kastanea her, Pflaumen von Damaskus. Weinstöcke brachte Bachus aus Asien nach Griechenland und die guten Haselnüsse von der Stadt Avella oder Abella in Kampanien hießen daher nuces avellanae. Nach Frankreich, Teutschland und in die nordlichen Länder brachten die in Italien erzogenen Geistlichen und Mönche im Mittelalter, die guten Obstarten hin; so daß sie damals, wegen der abgeschriebenen und zum Theil aufbewahrten alten Handschriften und der Pflanzung guter Obstarten, zu den Wohlthätern des Menschengeschlechts gehörten.

net.[26]) Er beschreibt sie so groß, wie eine Orleanspflaume, rothgelb von Farbe und gleichsam durchsichtig: sie enthält vierfache Steine: wenn sie reif wird, so schrumpft sie zusammen und sieht alsdann wie candirt aus.[27]) Du Roi sagt, sie sey so groß als ein Hühnerey, nur etwas runder, in Nord-Amerika werde sie sehr häufig, sowohl von Menschen als auch vom Vieh, gegessen.[28]) Gewisse indische Völker stellen große Züge an, um diese Frucht in Menge genießen zu können.[29]) In Pensylvanien taugt sie nach Kalm nicht zum Essen, bis sie Frost gelitten hat, vorher schmeckt sie nicht gut, sie zieht den Mund ausserordentlich zusammen.[30]) Hat aber der Frost sie zur gehörigen Reife gebracht, so wird sie sehr lecker und angenehm: gemeiniglich ißt man sie roh, doch macht man auch Conditereyen und Wein daraus.[31]) Kalm, sieht man, spricht hier von der Sorte, die im Herbste reif wird: es giebt ausserdem noch eine Art, die im Sommer zur Reife kommt.[32]) In der völligen Reife fängt diese sehr leicht an zu faulen. De Pages erklärt sie für eine sehr gute Obstart. Catesby sagt, sie sey sehr süß, und komme im Geschmack und Consistenz mit den an der Sonne getrockneten Rosinen überein. Oldmixon ver-

26) Natural history of Carolina. T. II. tab. 76.
27) L. c. p. 76.
28) Harbkesche wilde Baumzucht Th. I. S. 216. 218.
29) *de Pagés* voy. autour du monde T. I. p. 79.
30) L. c. T. II. p. 200.
31) L. c. p. 255.
32) *Lawsons* history of Carolina. p. 103.

vergleicht den Geschmack der überreifen Frucht mit den Aprikosen.[33]) Parkinson kam sie in England fast eben so süß vor als Datteln.[34]) Mareſt zog sie fast allen Kanadischen Früchten vor.[35]) Ein reisender Engländer, der in Virginien die völlig reife und kurz vorher vom Baum genommene Frucht zu essen bekam, gab ihr den Vorzug vor allen eingemachten Pflaumen in England, und hielt sie überhaupt für eine der köstlichsten Früchte in der Welt.[36])

Kaki, eine in Japan wegen ihres Wohlgeschmacks berühmte Art dieser Gattung (DIOSPYROS *Kaki*) ist, nach Kämpfers Beschreibung, so groß wie ein Apfel, und von einem lieblichen honigsüßen Geschmack.[37]) Unser gelehrter Thunberg berichtet mir, daß man diese Frucht in Japan nicht allein frisch, sondern auch getrocknet, mit und ohne Zucker genieſſe. Sie sey sehr delicat, wenn sie erst recht reif geworden, und habe im Geschmack etwas Aehnlichkeit mit unsern gelben Pflaumen.*)

In

33) Großbrittann. Amerika S. 293.

34) Theatre of plants p. 1523.

35) Lettres édif. & cur. T. XI. p. 314.

36) *Purchas* Pilgrims T. IV. p. 1806.

37) L. c. p. 807.

*) Thunberg hat in dem itzt heraus gekommenen dritten Theile seiner Reisen dieser Frucht nur obenhin erwähnt. An einem Orte leitet er von dem häufigen Genusse derselben die Ruhren in Nangasacki

her

In dem südlichen Europa giebt es zahllose Abarten der so beliebten Pfirsichen (AMYGDALVS *Persica* L.)

Es ist möglich, daß die Pfirsichen zuerst aus Persien nach dem südlichen Europa verpflanzt worden sind, wie Plinius glaubt. 38)*†) Gegenwärtig aber sind sie in den letztern Ländern schon so naturalisirt, daß sie auf freyem Felde zur Reife kommen und einen weit bessern Geschmack erhalten, als wenn man sie, wie es an einigen Orten Gebrauch ist, an Spalieren zieht. 39)††) Nach de la Quintinye werden die auf die erstere Art gezogenen Pfirsichen allemahl die besten, und bekommen einen unbeschreiblich angenehmen Geschmack. 40) Selbst die sogenannten Pavies werden bey Paris vollkommen reif, indessen werden sie bey weitem nicht so delicat, als in wärmern Klimaten. 41) Auch verschiedene andere Sorten

her, und am andern sagt er, daß die Kaki mit zu den köstlichen Geschenken gehört habe, die die Japaner an die holländische Gesandschaft austheilten.

Spr.

38) Lib. XV. c. 13.

**) Aus Persien wurden die Pfirsichen zuerst nach Rhodus und Aegypten, und von da nach Griechenland verpflanzt. Theophrast.

Spr.

39) *Du Hamel* des arbres T. II. p. 108.

††) Ueber die Cultur der Pfirsichen haben wir ein eignes Werk: *de la Combe* traité de la culture des pêchers 8. Lyon. 1780. Spr.

40) L. c. T. I. p. 219.

41) *Liger* l. c. p. 173.

Sorten erlangen einen hohen Grad von Vollkommenheit in Frankreich, wovon du Hamel Beyspiele anführt. [42]) De Maillet will in Frankreich selbst bessere Pfirsichen gefunden haben, als in Aegypten. [43]) Wahrscheinlich spricht er aber nur vom mittäglichen Frankreich, wo sie nach Garidel ungemein lecker gerathen sollen. [44]) In Braga fand Dalrymple eine Menge vortrefflicher Pfirsichen. [45]) Auf der Insel Tenedos sind sie so herrlich, daß sie allen Früchten dieser Art in der ganzen Türkei vorgezogen werden. [46]) Auf Zante erlangen sie ebenfalls einen vortrefflichen Geschmack und eine ungewöhnliche Grösse. [47]) Sie haben öfters ein Gewicht von 20 bis bis 24 Loth. [48]) In der Barbarey werden sie gewöhnlich so groß. [49]) Bey Terni in Italien findet man sie noch grösser, von 40 Loth am Gewicht. [50])

Auch hat man in Frankreich eine besondere Art, Pavie de Pompone, die sehr groß wird, und deren Gewicht öfters ein deutsches Pfund beträgt. [51]) Oft halten sie 14 Zoll im Umfange. [52])

In

42) Des arbres fruit. T. II. p. 9. f.
43) L. c. T. II. p. 106.
44) L. c. p. 334.
45) Reisen durch Spanien und Portugal S. 339.
46) *de la Motraye* l. c. T. I. p. 431.
47) Chandlers Reisen durch Griechenland S. 425.
48) *Wheeler* l. c. T. I. p. 68.
49) *Shaw* l. c. T. I. p. 294.
50) *Labat* voyages en Espagne & en Italie T. VII. p. 97.
51) *Garidel* l. c. p. 353.
52) *Du Hamel* l. c. p. 37.

In Frankreich sieht man darauf, ob die Frucht mit Wolle bedeckt oder glatt ist, ob sie ein festes oder lockeres Fleisch hat, und ob der Stein vom Fleische leicht abgeht, oder sehr feste dran hängt. Darnach theilt man sie in 4 Classen, nämlich Pêches, Pavies, Violettes und Brugnons. y) — Pêches heissen die Pfirsichen, deren Haut mit Wolle bedeckt; deren Fleisch locker ist, und mit dem Steine nicht feste zusammen hängt. Pavies sind solche Pfirsichen, deren Haut ebenfalls mit Wolle bedeckt, deren Fleisch fest ist und mit dem Steine genau zusammen hängt. Die Violettes haben eine glatte Haut, lockeres Fleisch, und der Stein trennt sich sehr leicht vom Fleische. Die Brugnons sind ebenfalls glatt und locker, aber der Stein sitzt feste am Fleisch. [53]) Die Violettes rechnet Liger zu den Brugnons. [54]) Wenn die Pêches so sind, wie sie seyn müssen, so haben sie ein markähnliches Fleisch: [55]) Das Fleisch der Pavies ist aber so fest, wie bey Aepfeln, daß man es hören kann, wenn man es kaut. [56])

Die Arten die zu diesen vier Classen gehören, kann man nur mit großer Mühe von einander unterscheiden. Nach du Hamel giebt es 43 Sorten allein in Frankreich, die einen ausgezeichneten Wohlgeschmack

y) In England und ietzt auch schon in Teutschland nennt man die glatten Pfirsichen Nektarinen.

F.

53) *Du Hamel* l. c. p. 4.
54) L. c. p. 172.
55) *Lemery* l. c. p. 180.
56) *Baubin* l. c. p. 162.

schmack haben. Er nennt vorzüglich folgende: Admirable, Madelaine blanche, Madelaine rouge, Pêche-Malte véritable, Pourprée hâtive, Pêche de Troyes, Pavie Alberge, Brugnon violet musqué, Petite Violette, Jaune Lisse, Pavie rouge de Pompone u. s. w. [57]) An einem andern Orte wird die große Mignone als die schönste und schätzbarste von allen Pfirsichen gerühmt. [58])

Unter allen vier Classen giebt es auserlesene Leckereyen: allein es ist schwer, einer besondern Abart den Vorzug vor den übrigen zu geben. Es kommt hiebey auf das verschiedene Urtheil der Menschen, dann auf das Klima und den Boden an, die sehr vielen Einfluß auf den Geschmack haben.

In den Ländern des Orients scheinen die Pfirsichen vorzüglich gut zu gerathen. In Persien werden sie ungemein groß und wohlschmeckend. [59]) In Kom fand Herbert die besten, die ihm je vorgekommen waren. [60]) Gmelin hält die Pfirsichen in Ispahan für die vorzüglichsten. [61]) Die Schabdula (Pavies) sollen sehr angenehm schmecken, und oft so groß seyn, daß sie ein Pfund am Gewicht betragen. Sie halten sich im frischen Zustande bis in den März, auch werden sie getrocknet. Die Luli (Pêches) sind gemeiniglich noch grösser und von Geschmack angenehmer:

57) L. c. p. 8. f.
58) *Liger* nouv. maiſ. ruſtique l. c.
59) Schillingers Persische und Ostindische Reise S. 187.
60) L. c. p. 339.
61) a. B. Th. III. S. 279.

mer: aber zum Aufbewahren und Trocknen taugen sie nicht. Vielleicht gehört zu der letztern Art die Oulou, die Otter in Ispahan zu essen bekam. Seines Erachtens übertraf diese noch die andern Pfirsichenarten an Grösse und Wohlgeschmack. [62])

Auch die Pfirsichenart gehört zu den Pavies, die die Khalmücken nach Siberien bringen, deren Kerne wie Mandeln schmecken. [63]) In Kislar und Astrakan giebt es große und treffliche Pfirsichen: in andern Gegenden Rußlands sind sie dagegen klein, und werden selten recht reif. [64]) Bey Mosul in Persien fand Andersen Pfirsichen von der Grösse einer Faust, die auf einer Seite blutroth, auf der andern weiß waren, und sehr lieblich schmeckten. [65]) Lüdeke fand in Smyrna bessere Pfirsichen als in Deutschland. [66]) Auf dem Kap hingegen gerathen sie, der Mad. Kindersley zufolge, nicht so gut als in England. [67]) De la Caille lobt doch die Kapschen Pfirsichen ebenfalls. [68]) Sonnerat zog den Pfirsichen auf Isle de France die europäischen weit vor. [69]) In Paraguay wollen die Pfirsichen gar nicht gedeihen, [70]) desto besser gerathen sie um Buenos Ayres.

62) a. B. Th. I. S. 206.
63) Samml. Russischer Gesch. B. III. S. 612.
64) Petersburg. Journal. B. IV. S. 91.
65) a. B. S. 170.
66) Beschreib. des türkischen Reichs, Th. I. S. 54.
67) a. B. S. 56.
68) L. c. p. 334.
69) Reise nach Ostindien und China Th. II. S. 70.
70) Nachricht von den Missionen der Jesuiten in Paragu. S. 85.

res. Hier verwahrt man sie dergestalt auf den Winter, daß man die Haut abzieht, das Fleisch in dünne Scheiben schneidet, es bis zu einem gewissen Grade trocknet, die Scheiben über einander legt, stark zusammen bindet, und in Körbe packt. Will man nun die Pfirsichen essen, so löset man das Band, hackt das Fleisch klein, kocht es mit etwas Wasser, Wein und Zucker zu einer Kompotte, die einen pikanten, dabey sehr angenehmen Geschmack hat.[71] z)

In Pensylvanien gerathen die Pfirsichen vortrefflich: ieder Bauer hat seinen Garten voller Pfirsichbäume.[72] In Virginien werden sie sehr delicat.[73] In Karolina erreichen sie ebenfalls eine vorzügliche Güte: Die Indianer machen eine Art Pfirsichen-Brodt.[74] Hennepin fand bey den Indianern in Louisiana köstliche Pfirsichen.[75] a)

Du

71) *Feuillée* l. c. T. I. p. 256.

z) Auf der Insel St. Helena fand sich in des Gouverneurs Garten ein schöner Pfirsichbaum, der so groß wie eine ansehnliche Eiche war und im März 1775. schöne Früchte in Menge hatte. Die Frucht war durchaus orangenfarb, und trocken, dabey war der Geschmack etwas gewürzhaft. F.

72) *Kalm* l. c. T. II. p. 207.

73) *Burnaby* voy. dans les colonies de l'Amer. septentr. p. 40.

74) *Lawson* l. c. p. 17. 109.

75) Nouvelle découverte d'un très grand pays dans l'Amer. p. 300.

a) Alle in Amerika angepflanzte Pfirsichen sind aus Europa hin verpflanzt, und die Wilden haben die Steine selbst in dem Innern des Landes, viele hundert Meilen von der See angezogen. F.

Du Hamel giebt der sogenannten Admirable den Vorzug vor allen Sorten. Sie hat ein derbes Fleisch, das zugleich sehr saftig, zuckersüß und weinartig von Geschmack ist. [76])

De la Quintinye nennt die Violette als die beste Pfirsiche: besonders zeichne sich die Pêche violette hâtive durch ihr sehr leckeres, wohlriechendes, zuckersüßes, weinartiges Fleisch vor allen übrigen Arten aus. [77]) Auch die Violette tardive soll weit leckerer seyn, als viele andere Arten, wenn sie recht reif geworden. [78])

In England macht man aus den Brugnons sehr viel. Man nennt sie dort Nectarines. Nach Parkinson haben dieselben ein festeres Fleisch als die Pfirsichen, sind von angenehmerem Geschmacke, und werden daher weit mehr geschätzt, vorzüglich die grünen, die die leckersten seyn sollen, denn aber auch die Musk-Nectarines. [79]) Ray hält die Nectarinen für leckerer als die trefflichsten Aprikosen: die grünen, sagt er, haben den delicatesten Geschmack. [80]) Worlidge aber zieht die rothen, die er Roman nectarines nennt, allen übrigen vor, die man in England findet. [81]) Dasselbe Urtheil finde ich an einem andern Orte. [82])

Un

76) L. c. p. 32.
77) L. c.
78) *Liger* nouv. maif. ruftique l. c.
79) Garden of flowers p. 583.
80) L. c. p. 1513. 1516.
81) L. c. p. 223.
82) Dictionary of Husbandry, Gardening, Trade &c. art. *Nectarine*.

Unstreitig sind die Persica duracina des Plinius mit den Brugnons oder Nectarinen einerley: er erklärt dieselben ebenfalls für die besten Pfirsichen.[83]) Nach dem Amatus hält man in Spanien eben diese Abart für die delicateste: man ißt sie auf den vornehmsten Tischen, mit Wein eingemacht, als die ausgesuchteste Leckerey.[84]) Dem Lacuna zufolge halten doch viele Spanier weit mehr von dem Melocoton, einer Art Pavies.[85]) Du Hamel rühmt die Brugnon violet musqué als sehr süß, weinartig und vortrefflich von Geschmack.[86]) Nach Liger ist diese, nebst der Pavie Madelaine und der Pavie de Pompone, die beste Sorte um Paris.[87])

Zückert sagt von den Pfirsichen im allgemeinen, daß sie unter den leckersten Früchten eine Stelle verdienen.[88]) Du Hamel erklärt sie für die beste Frucht, die man nur essen kann.[89]) Langley sagt, sie müssen eigentlich nicht gleich gegessen werden, so wie sie vom Baume kommen, sondern einige Tage hernach, wo sie erst ihre vorzügliche Güte erlangen.[90]) In Frankreich giebt man sich ungemein viele Mühe mit

83) L. XV. c. 12.
84) *Baubin* l. c. p. 166.
85) L. c. p. 160.
86) L. c. p. 20.
87) L. c. p. 173.
88) Materia aliment. p. 238.
89) Traité des arbres T. II. p. 108.
90) New principles of gardening p. 64.

mit der Cultur dieser Bäume, weil man sie für die vortrefflichste Obstart hält.

Auch die Aprikosen (PRVNVS *Armeniaca*) sind wegen ihres Wohlgeschmacks ungemein berühmt. Ray hielt diese Frucht für weit besser, als die Pfirsichen, die Nectarinen ausgenommen. [91]) Sperling zieht ebenfalls die Aprikosen den Pfirsichen vor. [92])

Wenn es seine Richtigkeit hat, was Ray behauptet, daß die Sorten derselben sich nicht bestimmen lassen, weil von Zeit zu Zeit immer neue hinzu kommen, so werde ich sehr leicht der Mühe überhoben seyn können, dieselben hier aufzuzählen. [93]) Munting hält die weißlichten für weit trefflicher als die rothgelben. [94])

Die Aprikosen, die im Freyen wachsen, tragen allezeit schmackhaftere Früchte, als die an Spalieren gezogen werden. [95]) Ausserdem thun das Klima und der Boden sehr viel zur mehrern oder mindern Güte und Grösse der Frucht. [96]) In Smyrna sind die Aprikosen klein und fade: die, welche Le Brun in Astrakan bekam, waren auch nicht sonderlich. [97])

Dage-

91) L. c. p. 1514.
92) Carpolog. phyf. p. 56.
93) L. c. p. 1514.
94) L. c. p. 68.
95) *de Calonne* l. c. p. 126.
96) *du Mont* voy. en France, Italie &c. T. IV. p. 64.
97) L. c. T. I. p. 94.

Dagegen fand Otter um Aintab bey Haleb Aprikosen, die ganz vortrefflich schmeckten. 98) Die Aprikosen in der Barbarey haben vor den Europäischen etwas voraus. 99) Die in Toledo gebaut werden, sind so schön, daß sie mit Recht am spanischen Hofe sehr geschätzt werden. 100) Ray fand sie in Italien und Frankreich viel schlechter als in England. 1) Mad. Kindersley fand sie auf dem Kap viel weniger wohlschmeckend, als in England: dagegen sagt Kolbe, daß sie auf dem Kap vortrefflich gerathen, von sehr erquickendem und lieblichem Geschmacke sind. 2) Ueber den Geschmack läßt sich freylich nicht disputiren. b)

Was

98) L. c. T. I. p. 104.

99) *D'Avity* Afr. p. 39.

100) De la Puente Reise durch Spanien, Th. I. S. 18.

1) Observations made in a journey &c. p. 363.

2) a. B. S. 132.

b) Die Aprikose kam aus Armenien zu den Zeiten der Siege Alexanders nach Griechenland und Epirus, von welchem letzteren Lande die Römer die Früchte bekommen; daher sie mala armeniaca und epirotica genannt wurden: woraus man apricoten gemacht hat und endlich Aprikosen. Wenn Aprikosen nur einige Stunden über ihre völlige Reife gehalten werden, verliehren sie ihren guten Geschmack. Man muß, um sie gut zu essen, sie frisch vom Baume brechen. Zu früh abgebrochen und auf dem Stroh nachgereift, werden sie leicht mehlicht und trocken; und das ist auch die Ursache, warum sie manchem Reisenden nicht gut vorkommen: sie sind entweder zu reif, mehlicht, oder nicht reif genung.

Was die französischen Aprikosen betrift, so erwähnt du Hamel, unter den zehn Sorten, die er anführt, einige sehr wohlschmeckende, vorzüglich Abricot de Nancy oder Abricot Pêche, dann Abricot d' Alberge, Abr. de Portugal, Abr. de Provence, Abr. de Hollande u. s. f. [3]) Er ist indessen mit seinem Lobe bey dieser Frucht nicht so verschwenderisch, als bey den Pfirsichen: er hält sie für weniger verdaulich als die letztern. De la Quintinye sagt ausdrücklich, die Aprikosen seyn nicht so gut roh zu geniessen, wenn man etwas mehr als gewöhnlich davon esse. [4]) Nach Liger werden die Aprikosen in Frankreich auch mehr zu Compotten und Marmeladen gebraucht, als roh gegessen. [5]) Auch die am wenigsten schmackhaften sollen zu diesem Endzwecke sehr brauchbar seyn. Rosier findet den Geschmack sehr süß, angenehm und gewürzhaft. [6]) Munting und Lemery loben ebenfalls die Leckerheit dieser Frucht.

Einige

In der völligen Reife, in einem guten gedeihlichen Jahre sind Aprikosen eine schöne Frucht, und das um so mehr, da sie bey uns in der wärmsten Jahreszeit, gleich nach den Kirschen reifen. Die sehr schöne Pfirsiche kommt für unser Klima, beynahe zu spät. Alle diese und ähnliche Betrachtungen pflegen auf das Urtheil der Reisenden einen Einfluß zu haben.

F.

3) L. c. T. I. p. 139 — 145.

4) L. c. p. 223.

5) L. c. p. 171.

6) L. c. T. II. p. 615.

Einige Europäer, die im Orient reiseten, fanden dort doch noch weit trefflichere Arten. So erwähnt Tavernier einer kleinen Sorte Aprikosen, die er in Ispahan fand, die weit lieblicher schmeckte, als die französischen, die Kerne waren auch äusserst angenehm: man kaufte die Aprikosen, fast bloß der Kerne wegen. [7]) Della Valle traf in Persien ebenfalls eine vortreffliche Sorte Aprikosen, die weit besser schmeckte, als die italienischen. Sie hiessen Tokmesch-schemus. Ihres lieblichen Geruchs und zuckersüßen Geschmacks wegen, verdienen sie, nach seiner Meinung, unter den kostbarsten und angenehmsten Früchten eine Stelle. [8]) Eine andere Art beschreibt Tavernier, die in Indien wächst: sie schmeckt sehr lieblich, selbst wenn sie gedörrt ist; kocht man sie mit etwas Wasser, so wird sie zum Syrup. [9]) Unter andern trefflichen Sorten, die Gmelin in Persien zu essen bekam, bemerke ich bloß die kleinste und süßeste, die Kesi heißt, und sehr süße Kerne hat. Sie trocknet auf dem Baume selbst; auch trocknet man sie in der Sonne, und sie schmelzt im Munde wie Zucker. Russell fand in Haleb eine ausserordentlich delicate Art mit süßen Kernen. [10]) Pococke lobt die Mosch-Apricosen in Aegypten als ungemein wohlschmeckend. [11]) Otter fand eine Aprikosenart

7) Voyages en Turquie, en Perse et aux Indes T. I. p. 419.

8) a. B. Th. II. S. 46.

9) L. c. p. 677.

10) Natural history of Aleppo p. 21.

11) L. c. T. II. p. 138.

kosenart bey Laddib in Karamanien, die dort Kamereddinkaisi heißt, und herrlich schmeckt. [12])

Bossu erwähnt einer großen Sorte Aprikosen auf S. Domingo, die von besserm Geschmack und Geruch sind, als die europäischen. [13]) Es soll dies, einem andern Zeugniß zufolge, die beste Frucht seyn, die man nächst der Ananas finden kann: sie beträgt fast 4 Pfund am Gewicht. [14]) Indessen ist dies keine wahre Aprikose, sondern die MAMMEA *americana* L. [15])

Die Quitten (PYRVS *Cydonia* L.) können wegen ihres herben Geschmacks nicht wohl zu den Leckereyen gerechnet werden, wenn wir nämlich von den gemeinern und kleinern Sorten reden, die wir in unsern Gegenden haben. Sie werden nicht einmahl roh gegessen: die Portugiesischen ausgenommen, die schon beträchtlich wohlschmeckender sind. Indessen bereitet man aus dieser Frucht Confitüren, Gallerte, Compotten, Liqueurs u. s. w. die sehr beliebt sind. In dieser Rücksicht bezeugen Langley und Worlidge, daß unter allen Früchten, die in der Küche gebraucht werden, die Quitten die delicatesten sind. [16])

Es

12) L. c. T. I. p. 60.

13) Nouveau voyage dans l'Amer. septentr. p. 354.

14) Voyag. aux côtes de Guinée & en Amer. par *N.* p. 234.

15) *Rieger* introd. in hist. rer. natur. & arte fact. T. I. p. 904.

16) *Langley* l. c. — *Worlidge* l. c. p. 226.

Es ist eigentlich eine Kernfrucht, die mit den Aepfeln und Birnen viel Aehnlichkeit hat, und mit einer feinen Wolle überzogen ist. In dem Zustande der völligen Reife hat sie einen sehr angenehmen Geruch, der bisweilen so stark ist, daß manchen Menschen übel davon wird.[17]) Der Geschmack behält indessen immer seine Herbigkeit, ungeachtet er etwas weinartiges und säuerliches hat. Renaudot bezeugt, daß man in Frankreich die Quitten nicht roh geniesse, sondern sie erst koche, wo sie denn einen weit bessern Geschmack annehmen.[18]) Zückert sagt, auch in Deutschland werden sie selten roh gegessen, sondern man schäle sie und bereite mit Wein, Zucker und Zimmt eine delicate Compotte daraus.[19]) Nach Labat schmecken sie gekocht unendlich besser als roh.[20]) Munting schlägt eine Bereitung mit Wein und kleinen Rosinen vor.[21]) Auch zu vielen andern Zubereitungen schicken sich die Quitten sehr gut.[22]) Man braucht sie zu Confitüren, Gallerten, die man Cotignac nennt, und zu Liqueurs, die den Magen stärken und den Durchlauf hemmen.[23]) Aldrovandi führt verschiedene Bereitungen der Quitten an.[24]) Rajus theilt eine Beschreibung mit, wie

17) *Lemery* l. c. p. 211.
18) Diſpenſat. med. p. 451.
19) L. c. p. 241.
20) Voy. en Eſpagn. et en Italie T. II. p. 189.
21) L. c. p. 20.
22) *Parkinſon* l. c. p. 589.
23) *Du Hamel* traité des arbres T. I. p. 202.
24) Dendrol. p. 543. 553.

man eine Marmelade macht.[25]) Schury bezeugt, daß die Pasta de Genua nichts anders ist, als Quittensaft mit Zucker gemischt, eingemacht und vergoldet.[26])

Es kommt hiebey ohne Zweifel auch viel auf die Sorten an, die man zu diesen Bereitungen wählt. Die Portugiesischen sind die besten, Langley nennt sie, Aepfelquitten oder Birnquitten.[27]) Davon giebt es auch in der Provence verschiedene Arten, die dort bisweilen so groß werden, daß sie bis 2 deutsche Pfunde wiegen.[28]) Eine solche große Portugiesische Art kann man, nach Parkinson, sehr gut essen. Vermuthlich ist dies dieselbe Sorte, die Keyßler in Bologna so groß und schön fand.[29])

Nach le Brun findet man in Ispahan sehr große Quitten, die vortrefflich schmecken, wenn sie auch roh gegessen werden.[30]) Valentyn lobt eben diese Früchte ungemein, weil sie gar nicht herbe, sondern so lecker, wie Zuckerbirnen sind.[31]) Auch von den Quitten, die bey Bodana unfern von Bassora, gefunden werden, bezeugt Tavernier, daß sie gar nicht herbe sind, sondern wie Aepfel gegessen werden können.[32]) In Karolina giebt es ebenfalls vortreffliche Quitten, die man roh essen kann.[33])

Mit

25) L. c. p. 1454.
26) Material-Kammer S. 71.
27) L. c. p. 94.
28) *Papon* l. c. p. 332.
29) a. B. S. 943.
30) L. c. p. 228.
31) L. c. T. V. p. 259.
32) L. c. T. I. p. 264.
33) *Lawson* l. c. p. 172.

Mit den Bereitungen aus diesen Quittensorten vergleichen die Schriftsteller sehr oft die Ananas, Goyave, Mammi, Pisang und andere vortreffliche Früchte, zum Beweise, daß der Geschmack auserlesen ist. c)

---

c) Die Quitten (Pyra cydonia L.) Mala cydonia der Römer, sind ursprünglich aus der Insel Kreta, von der daselbst an der nordwestlichen Küste ehemals gelegenen Stadt Cydonia, welche etwas südlich von dem heutigen Canea lag. — Die Quittenbirnen und Aepfel sind nur wenig von einander unterschieden. Jene sind indessen gemeiniglich größer und zuweilen an die 2 Pfund schwer. Alle in Teutschland wachsende Quitten, sind roh ziemlich herbe und zusammenziehend. Gekocht und auch in Marmeladen können sie selbst bey Ruhren genossen werden. Die Holländischen Gärtner pfropfen die Quittenbirne gerne auf Weisdornstämme: allein die vom Ablactiren verursachte Spalte, heilt sehr langsam zu. An Spalieren ist der Baum der so gezogen ist noch gut; allein im Freyen pflegt die ablactirte Krone, wenn sie viel Obst trägt, oder vom Regen schwer ist, leicht vom Winde abgebrochen zu werden. — Diese Früchte haben für wiedergenesende Kranke etwas ungemein erquickendes. Selbst die Schaale im gebackenenen Obste mitgekocht, giebt demselben einen angenehmen Geschmack. In Madeira sind die Quitten auch roh nicht unangenehm zu essen; und man verfertigt sowohl daselbst, als am Kap der guten Hoffnung schöne Marmeladen davon.

Die Mispeln (MESPILUS *germanica* L.) darf ich nicht übergehen, da sehr viele Leute sie als eine große Leckerey ansehen, und sie in Gärten sehr sorgfältig ziehen. Es ist eine Kernfrucht, die viel Aehnlichkeit mit unsern Aepfeln hat.

Unsere gewöhnliche Mispeln werden sehr spät im Herbste reif, und sind wegen ihres harten und herben Fleisches nicht gut zum essen, ehe sie eine Zeitlang im Stroh gelegen und eine gewisse Weichheit erlangt haben. Sie haben alsdann einen säuerlichen und ziemlich angenehmen Geschmack: dieser wird noch besser, wenn man sie so lange auf den Bäumen sitzen läßt, bis sie ein paar Nachtfröste überstanden haben. [34]) Alsdann sind sie schon wirklich etwas von der Fäulniß angegriffen. [35])

Ich finde überhaupt sehr mäßige Lobeserhebungen von den Mispeln. Du Hamel und Quintinye geben zu, daß der Geschmack nicht unangenehm sey, aber doch seyn die Mispeln gar nicht mit andern leckern Früchten zu vergleichen. [36]) In Holland werden die Mispeln sehr häufig gegessen, und für eine besondere Delikatesse gehalten. [37])

Du Hamel führt auch eine Mispelart ohne Kerne an, der er den Vorzug vor den gewöhnlichen giebt. Sie sey sehr delicat, und werde in kurzer Zeit weich

34) *Baubin* l. c. T. I. p. 69. 71.

35) *Dodon.* stirp. hist. p. 790.

36) *Du Hamel* trait. des arbres fruit. T. I. p. 329. *de la Quintinye* l. c. p. 259.

37) L. c. p. 20. — *Linné* amom. acad. T. VI. p. 350.

weich. 38) Die europäischen Sorten werden billig verschiedenen amerikanischen nachgesetzt, von denen die Reisebeschreiber sehr viel Rühmens machten. In Kartagena fand Ulloa Mispeln, die ausserordentlich delicat waren, wenigstens weit besser schmeckten als die spanischen. 39) In Florida sind sie grösser und wohlschmeckender als die europäischen. 40) In Surinam trifft man sie von hochrother Farbe ohne Kerne, von sehr süßem und angenehmen Geschmack. 41) d)

Die sogenannten welschen Mispeln (CRATAEGVS *Azarolus* L.) welche im mittäglichen Europa in Menge vorkommen, werden von den Alten wegen ihrer Leckerheit gerühmt, und sind noch itzt in Italien sehr geschätzt. Man ißt sie theils roh, theils mit Zucker eingemacht.

Die

38) L. c. p. 333.

39) a. B. Th I. S. 64.

40) *d' Avity* Amer. p. 44.

41) *Fermin* l. c. T. I. p. 176.

d) Da es in Europa viele Leute giebt, welche in Fäulniß übergegangenes Obst gerne essen, so ist es kein Wunder, daß sogar die Mispeln, die vor dem Anfange der Fäulniß in Europa nicht eßbar sind, ihre Liebhaber finden. Indessen muß man diesem gegessenen angefaulten rohen Obste zum Theil mit, die Ruhren zuschreiben, welche oft im Herbste oder Ende des Sommers häufig sind, welche aber gemeiniglich hauptsächlich, von warmer und naßer und schleunig abwechselnder Witterung, und einem die Gährung befördernden Zustande der Luft, veranlaßet werden.

F.

Nach Dodonäus sind sie kleiner wie die gewöhnlichen Mispeln: sie haben drey Kerne, die im Anfange grün und zart sind, dann aber röthlich und weich werden, und einen sehr angenehmen Geschmack bekommen.[42]) Dioscorides und Matthiolus erklären sie für eine sehr liebliche Frucht, [43]) damit kommt Ruellius ebenfalls überein. [44]) Nach Du Hamel sind die welschen Mispeln säuerlich und nicht sehr saftig: über die Leckerheit derselben setzt er nichts hinzu, vermuthlich, weil er sie nicht im Zustande der völligen Reife aß: denn im Parisischen Klima werden sie nur bey sehr starker Sonnenhitze reif. [45])

In Italien hingegen gerathen sie vortrefflich. Die Italiäner essen sie, sowohl roh als eingemacht, sehr gerne. [46]) Auch macht man eine Compotte daraus. [47]) In heissen Ländern erlangen sie überhaupt einen weit bessern Geschmack: besonders lobten einige Engländer, die in Italien Mispeln gegessen hatten, dieselben gegen Bradley ungemein. [48]) Eingemacht führt man sie jährlich in beträchtlicher Menge aus Italien nach Frankreich. [49]) Dem Manardus zufolge ist dieser Baum aus Spanien nach Italien verpflanzt

42) L. c. p. 789.
43) L. c. p. 133.
44) De natur. stirp. p. 214.
45) L. c. p. 323.
46) *Bauhin* l. c. T. I. p. 69.
47) *Du Hamel* l. c. p. 333.
48) New improvements of planting and gardening p. 200.
49) *Dodonæus* l. c. p. 790.

pflanzt und sehr bald in die vornehmsten Gärten zu Neapel und Rom eingeführt worden. [50]) Ruellius sagt, erst zu seiner Zeit sey die welsche Mispel nach Frankreich gekommen. [51]) In Deutschland war zu C. Gesners Zeiten diese Frucht noch gar nicht bekannt. [52])

Cupani führt eine noch grössere, ganz rothe Sorte dieser Frucht an, die von sehr angenehmem Geschmack seyn soll. [53])

Keine Frucht scheint seit längerer Zeit im Gebrauch gewesen zu seyn, als die Weintrauben (VITIS *vinifera* L.) Die heilige Sage schreibt schon dem Noah die Cultur des Weinstocks zu. [54]) Vermuthlich pflanzte die Vorwelt die Weinstöcke eben sowohl um der Annehmlichkeit und nährenden Eigenschaft der Trauben, als um des daraus bereiteten Weins willen.

Du Hamel zählt die Weintrauben im Allgemeinen zu den besten Früchten, womit der Herbst uns beschenket. [55]) Galen geht aber noch weiter: er behauptet, daß sie wirklich, neben den Feigen, die allerbesten Herbstfrüchte sind. [56]) In den Zeiten des römischen Luxus wurden die Weintrauben zu den

ange-

50) Epist. medic. Lib. I. 10.
51) L. c.
52) Hort. german. fol. 267.
53) Hort. cath. p. 175.
54) 1 B. Mos. IX, 20.
55) Traité des arbres et arbustes T. II. p. 362.
56) De alimentor. facultat. lib. II. c. 17.

angenehmsten Desertfrüchten gerechnet. [57]) Eben diesen Vorzug gesteht man ihnen noch durchgehends in solchen Gegenden zu, wo sie gehörig reif werden und ihre rechte Güte erlangen. Man ißt sie in solchen Fällen gewöhnlich roh: oder, welches jedoch seltener geschieht, mit Zucker eingemacht, oder mit Essig und Branntwein. [58])

Ich will einige von den Sorten anführen, die man ihrer Leckerheit wegen besonders gerühmt hat, und zugleich die Gegenden angeben, wo sie ganz vorzüglich gerathen. Zuvörderst aber bemerke ich, daß diese Frucht zugleich auch sehr nährend ist. Man findet, daß manche Vögel und Thiere sie zu ihrer Nahrung wählen, und fett dabey werden. Dies gilt hauptsächlich von der Beccafige (*Motacilla Ficedula*) vom Stahr, vom Fuchs u. s. f. ja selbst von Menschen. Das geringe Volk auf Madeira hat zur Zeit der Weinlese keine andere Nahrung als Weintrauben und Brodt. [59]) Daß die Winzer im südlichen Europa einen großen Theil des Jahres hindurch bloß von Feigen und Weintrauben leben, ist schon oben (S. 96.) erzählt worden. Ungeachtet die Feigen hiebey wohl das meiste thun, so läßt sich die nährende Eigenschaft der Weintrauben doch auch nicht läugnen. [60]) Galen schreibt ihnen unter den weichen Sommer- und Herbstfrüchten, nächst den Feigen, die meiste Nahrhaftigkeit zu. [61]) Daher wählen die Türken die getrock-

neten

57) *Panciroll.* l. c. p. 241.
58) *du Hamel* tr. des arbres fruit. T. II. p. 280.
59) Ovington a. B. S. 13.
60) *Dodon.* stirp. hist. p. 412.
61) L. c.

neten Weintrauben, oder die Rosinen, oft zu ihrer einzigen Speise neben dem Brodte.[62] e)

Es ist übrigens ausgemacht, daß die Weintrauben in kalten Ländern weder ihre völlige Reife, noch die angenehme Süßigkeit erhalten, wie in wärmern Klimaten. Hier ist der Geschmack oft auch etwas gewürzhaft, oder neigt einigermassen zum Bisam: diese Beymischung verliert sich aber, so oft die Weinstöcke aus wärmern Klimaten in kältere verpflanzt werden, und erzeugt sich, wenn sie aus nördlichen Gegenden in südliche kommen. Die Weintrauben in kalten Ländern haben überhaupt bey weitem nicht den angenehmen Geschmack, als die, welche man in wärmern Gegenden findet, doch auch in wärmern Klimaten dienen nur gewisse Sorten dazu, um Wein daraus zu bereiten. In Granada fand Bowles ungemein delicate Weintrauben.[63]) Höst nennt die marok-

62) *Busbeq* l. c. p. 68.

e) Auch auf der Insel Pico, einer der Azorischen oder Flämischen Inseln, die noch einen rauchenden und brennenden Berg hat, der ganz mit Weinbergen bedeckt ist, leben die von Fayal dahin ziehenden Pächter der Weinberge, 3 bis 4 Monathe lang von Feigen und Weintrauben. Selbst in Frankreich speist man viel Trauben mit Brodt. Im siebenjährigen Kriege pachtete ein Obrister eines französischen Schweizer-Regimentes einige Weinberge mit reifen Trauben am Rheine, campirte in demselben mit dem Regimente und gab sie den Soldaten Preis; die dadurch von der Ruhr, die in der französischen Armee viele Menschen hinriß, theils befreyet, theils bewahrt wurden. F.

63) L. c. p. 157.

marokkanischen unvergleichlich. [64]) Sulzer hörte Kenner versichern, daß die Weintrauben im Ryffthal in der Schweiz mit allen andern um den Vorzug streiten, er fand sie selbst ausserordentlich lieblich, und weit leckerer, als alle spanischen, italienischen und französischen Trauben, die er gekostet hatte. [65]) Pilati bekam in Apulien ausserordentlich große und sehr leckere Trauben zu essen. [66]) Die Weinstöcke, die auf der Lava des Vesuvs gepflanzt werden, tragen vortreffliche Trauben, von denen die berühmte Lacrima Christi bereitet wird. [67]) In Ungarn trifft man ungemein köstliche Weintrauben: besonders sind die zu Wirowichitz wegen ihrer Größe und Delicatesse bekannt. Brown sagt, er habe in Thessalien Weintrauben gegessen, die so groß wie Pflaumen waren, und ungemein gut schmeckten. [68]) Chandler hielt die athenischen Weintrauben für unvergleichlich, [69]) und Pococke die auf Mykone für ganz vortrefflich. [70]) Ein ungenannter Engländer behauptet, nie bessere Weintrauben gefunden zu haben, als auf der Insel Sifanto im Archipelagus. [71])

Der

64) a. B. S. 268.

65) Tagebuch einer Reise nach den mittägl. Ländern von Europa. S. 51.

66) L. c. T. II. p. 60.

67) Nouveaux mémoires et observ. sur l'Italie par deux Gentilshommes Svédois T. III. p. 89.

68) L. c. p. 144.

69) Reise in Griechenland. S. 180.

70) L. c. T. VI. p. 276.

71) Zweyter Zusatz zu Blainvillens Reisebeschreib. S. 449.

Derselbe bezeugt, daß er nie solche Trauben gesehen habe, als auf den Inseln des ägäischen Meeres: es gebe nicht allein welche, die zwey Fuß lang seyn, sondern jede Beere sey auch grösser, als die gewöhnlichen Pflaumen in England, und dabey von sehr leckerem Geschmack. Auf Maltha und bey Smyrna giebt es köstliche Trauben. [72]) De la Porte fand die Trauben in Mingrelien, [73]) Olearius die astrakanischen vortrefflich: die letztern waren von der Grösse der Wallnüsse. [74]) Bell sagt, sie seyn ganz süß und ohne die geringste Säure. [75]) Schober bestätigt eben dasselbe. [76]) Nach Gerber giebt es bey Derbent Weintrauben, deren Gleichen so leicht nicht gefunden werden. [77]) Silva Figueroa nennt die Weintrauben bey Schiras unglaublich groß, und von bewundernswürdigem Geschmack. [78]) Die Otter in Serudsch am Euphrat bekam, übertrafen, seiner Meinung nach, alle Weintrauben in der Welt. [79]) Niebuhr berichtet, die großen Weintrauben, womit ihn die Mönche auf dem Berge Sinai bewirtheten, hätten ganz vortrefflich geschmeckt, so wie auch die, welche

72) *du Mont* nouv. voyage du Levant p. 150. — Lüdeke a. B. Th. I. S. 54.

73) Voyageur françois T. II. p. 126.

74) a. B. 238.

75) L. c. T. III. p. 47.

76) Samml. Russischer Gesch. B. VII. S. 91.

77) a. B. B. IV. S. 95.

78) Ambassade en Perse p. 115.

79) Voyage en Turquie et en Perse T. I. p. 111.

welche er zu Sana in Yemen bekam. [80]) Mad. Kindersley zieht die großen und köstlichen Weintrauben auf dem Kap allen Kapschen Früchten vor. [81]) Tachard sagt von eben denselben, sie seyn von bewundernswürdigem Wohlgeschmacke. [82]) Unter andern auserlesenen Früchten, die der chinesische Kaiser dem russischen Residenten in Peking überschickte, waren auch drey Sorten Trauben, die die Russen ungemein köstlich fanden. [83]) Navarette bezeugt es ebenfalls, daß es in China treffliche Trauben giebt, nur keltert man keinen Wein daraus. [84])

Wahrscheinlich sind die meisten edlern Sorten der Weintrauben erst durch die vielfache Cultur nach und nach erzeugt worden. Vorzüglich haben sich immer die wärmern Länder durch diese Cultur der Weinstöcke ausgezeichnet. So wurde in den luxuriösen Zeiten des alten Roms alle Sorgfalt angewandt, gute Weinstöcke zu ziehen, damit die Weine verfeinert und die Trauben veredelt würden. Zu diesem Zwecke diente besonders das Impfen. Man suchte sich die bessern Sorten aus allen Gegenden zu verschaffen, impfte sie dann auf einander, und erhielt so neue vortreffliche Arten. Plinius erwähnt verschiedener Gattungen, wo durch das Impfen der natürliche Geschmack der Trauben verfeinert worden. [85]) Er glaubt, daß

80) a. B. Th. I. S. 236.
81) L. c. p. 56.
82) Voyage de Siam p. 356.
83) Recueil de voyages au Nord T. V. p. 379.
84) L. c. p. 32.
85) Lib. XIV. c. 3.

daß durch diese fleissige Cultur die italienischen Weintrauben so verbessert worden, wie in keinem andern Lande. [86]) Virgil hielt es für unmöglich, alle schon bekannte Sorten von Weintrauben aufzuzählen. [87]) Eben so urtheilen auch die heutigen Botanisten. Liger giebt 56 verschiedene Arten an, die in Frankreich gebauet werden. [88]) Garidel führt 46 aus der Provence an. [89]) In Candia sollen sie sich nach Pococke auf 72 belaufen. [90]) In Ungarn giebt es 30 Arten. [91]) In Schiras hat man 20 verschiedene Arten, woraus zum Theil Wein bereitet wird, die auch zum Fleisch gegessen, oder als Rosinen getrocknet werden. [92]) Von den wild wachsenden Trauben ist hier nicht die Rede; diese sollen im nordlichen Amerika, in Persien und manchen andern Ländern vorkommen, und von Geschmack nicht eben so vorzüglich seyn. Schober fand jedoch bey Terki wild wachsende Trauben, die ganz klein und so süß wie Zucker waren. [93])

Von den edlern Sorten, die man auf die Tische bringt, will ich einige hier anführen. In Rom hatte man vor Zeiten mehrere dergleichen: Plinius führt verschiedene an, und giebt der duracina den Vor-

86) Lib. XIV. prooem.
87) Georg. lib. II. v. 103.
88) Nouv. maiſ. ruſtique p. 408. f.
89) L. c. p. 494.
90) L. c. T. IV. p. 305.
91) *Berkenmeyer* l. c. p. 653.
92) Niebuhr a. B. Th II. S. 169.
93) Samml. Russischer Gesch. B. IV. S. 159.

zug.[94]) Dies war die Traubenart, die Kaiser August mit Brodt sehr gerne allein zu essen pflegte.[95]) Die rhodischen müssen indessen noch köstlicher gewesen seyn, da, nach Virgil, die Götter selbst bey ihren Mahlen sich daran erquickten.

Gegenwärtig wird die Muscatellertraube für die beste in Frankreich gehalten. Du Hamel rühmt die Muscat rouge, Muscat violet, Muscat d'Alexandrie, hauptsächlich aber Muscat blanc, die er, in ihrer völligen Reife, für die trefflichste Art erklärt: jedoch soll sie im Pariser Klima sehr selten völlig reif werden.[96]). Nach de la Quintinye haben alle Muscatellertrauben, von welcher Farbe sie auch sind, den Vorzug vor den übrigen Sorten.[97]) Misson legt der Muscat blanc in Bologna einen herrlichen Geschmack bey.[98]) Nächst der Muscat de Panso nennt Garidel die sehr süssen Claretarten als die besten Trauben in der Provence.[99]) Die Chasselas doré ist die Art, die bey Paris am ehesten reif wird, und sich bis zum Mai hält: sie ist hellgrün, saftreich, sehr süß, und von vortrefflichem Geschmack.[100])

Die beste Sorte Weintrauben in Marokos sind die Bukniar, die so groß wie Taubeneyer und gelb von

94) L. XIV. c. 3.
95) *Sueton.* Lib. II. c. 76.
96) L. c. p. 268. f.
97) L. c. p. 131.
98) L. c. T. III. p. 56.
99) L. c. p. 498.
100) *Du Hamel* l. c. p. 265.

von Farbe sind. [1]) Nach d'Arvieux sind die Weintrauben, von denen die sogenannten Pansorosinen oder Confectrosinen in Damas gemacht werden, dick, gelblich, durchscheinend und von sehr angenehmem Geschmacke. [2]) Die Damascenertrauben sind nach Mills Beschreibung sehr groß, von Bernsteinfarbe, und vortrefflichem Geschmack, und enthalten nur einen einzigen Kern. [3]) Die schönste Art in Persien heissen Schahboni, oder königliche Trauben: sie sind durchsichtig und gelb von Farbe. [4]) Sonst wird auch die persische Kischmisch sehr gerühmt: sie soll kleine Beeren ohne Kerne tragen, die einen sehr guten Geschmack haben. [5]) Tavernier bestätigt dies, mit dem Zusatze, daß sie bloß scheinen keine Kerne zu enthalten, und eine Hitze im Schlunde hervor bringen, wenn man sie in Menge genießt. [6]) Endlich sagt Niebuhr, daß sie wirklich Kerne haben, daß diese aber so weich seyn, daß man sie kaum merken kann. [7]) Freyer hielt diese Kischmisch für sehr herzstärkend. [8]) Die Chinesen [9]) und Indier schätzen sie sehr: sie befanden sich unter den seltenen Früchten,

1) Höst a. B. S. 283.

2) L. c. T. I. p. 311.

3) Praktische Feldwirthsch. B. IV. S. 420.

4) *Chardin* l. c. T. I. p. 314.

5) Thevenot fernerer Verfolg u. s. w. S. 101. — Stählin in Büschings Magaz. Th. VI. S. 466.

6) L. c. T. I. p. 421.

7) a. O.

8) Reyze door Oostind. en Perlien p. 322.

9) Samml. Russischer Gesch. B. III. S. 612.

die die Usbekischen Gesandten dem großen Mogol mitbrachten. [10])

Sonst hat man auch in Spanien Weinbeeren ohne Kerne. [11]) Galen erwähnt kernloser Weinbeeren in Cilicien: Scaliger auf Madeira. [12]) In den Gärten zu Terki fand Schober durchsichtige Beeren, die einen bis zwey Zoll lang und ohne Kerne waren: sie hatten den lieblichsten Muscateller-Geschmack. Die besten in Haleb, die von dem Dorfe Kaissy kommen, haben wenige Kerne, sind groß, fett, saftreich, honigsüß, dünnschaalicht und ausserordentlich wohlschmeckend. [13]) Adanson sagt von den Weinbeeren auf Teneriffa, sie haben runde Kerne, seyn klein und zuckersüß: diese geben den Malvasier. [14]) Von den Schirastrauben merket Kämpfer eine röthliche Art an, die Sahebi heißt, und für eben so delicat als die Kischmisch gehalten wird. Auch eine Aschisorte soll eben so vortrefflich seyn. [15])

Die vornehmsten ungrischen Sorten sind: Augster, Muscateller, Meyer und Geysdüttentrauben. Die erstere ist die vortrefflichste, früheste und größte. Der köstliche Essenzwein wird daraus bereitet, der der herrlichste in ganz Ungarn ist. [16]) Als Labat in Italien war, bekam er in Tivoli eine Art Trauben, Vva cornuta, deren Beeren die Länge eines kleinen

Fin-

10) *Bernier* l. c. T. I. p. 160.
11) *Brubier* l. c. p. 254.
12) De subtil. p. 562.
13) *d'Arvieux* l. c. T. VI. p. 394.
14) L. c. p. 9.
15) *Kæmpfer* l. c. p. 375.
16) F. Hoffmanns gründlicher Unterricht S. 265.

Fingers hatten. Sie waren weißgelblich, und der Geschmack so angenehm, daß diese Sorte die besten Weintrauben übertraf, die er in Andalusien und auf den kanarischen Inseln gegessen hatte. Es sey das angenehmste Geschenk, was man in Rom einem Freunde anbieten könne. [17]) Bey Narni fand er nachher noch die Passerine, eine Art kleiner Korinthentrauben, von vorzüglichem Geschmack. [18])

Die gewöhnlichen Korinthentrauben werden auch als sehr köstlich beschrieben: Chandler aß sie auf der Insel Zante mit großem Vergnügen. [19]) Du Hamel sagt von der Corinthe blanc, daß sie sehr saftreich, und ungemein süß sey. Mills bezeugt eben dies von den schwarzen Korinthen.

In unsern kalten Ländern, wo die Trauben selten ihre eigentliche Güte erlangen, hält man sich an die getrockneten, die wir unter dem Nahmen der Rosinen kennen. Wenn diese von vorzüglichen Sorten Trauben kommen, so gehören sie allerdings zu den Delicatessen. Sie müssen in diesem Falle von den süßesten Trauben gemacht, und unmittelbar aus den warmen Ländern verschrieben werden. Die so genannten Passerilles, ~~die~~ bey Frontignan und in den benachbarten Gegenden wachsen, werden als die besten in Frankreich gerühmt, und sind sehr kostbar. [20]) Besser aber sind noch die kalabrischen und spanischen. Bruyerinus sagt von den Rosinen in

17) Voyage d'Espagne et d'Italie T. IV. p. 34.
18) L. c. T. VII. p. 92.
19) a. B. S. 427.
20) *Brubier* l. c. p. 255.

der Provence, sie seyn kleiner und nicht so gut, wie die spanischen, die sehr groß und schmackhaft sind. [22]) In Deutschland bekommt man die grossen Rosinen aus Spanien, und die kleinen von den Inseln des mittelländischen Meeres. [23]) Bowles sagt, die spanischen Rosinen schmecken in England besser, als in ihrem Vaterlande: denn in der Kälte krystallisiren sie sich auf der Oberfläche. [24])

Die besten Rosinen sind die an der Sonne getrockneten: so macht man sie in Granada. Die Sonne trocknet sie auf dem Weinstocke selbst: daher sind auch die Malagarosinen die besten in Spanien. [25]) Man pflückt sie um Mittag in der stärksten Sonnenhitze ab, packt sie in Krüge, die man nachher verkittet: auf diese Art halten sie sich am längsten, und sind die besten in Europa.

Ray beschreibt das Verfahren bey dem Trocknen der Trauben auf folgende Art. Man macht in dem Zweige, woran die Traube hängt, einen Einschnitt bis auf die Hälfte, und läßt die Traube so einige Zeit sitzen, bis die Beeren nach und nach zusammenschrumpfen, da der Saft nicht mehr so häufig hinauf steigen kann. [25]) Dies geschieht indessen nicht an allen Orten auf gleiche Art. Miller erzählt, daß man in Malaga die reifen Trauben schnell in eine sieden-

21) L. c. p. 502.

22) R. A. *Vogel* l. c. p. 260.

23) L. c. p. 157.

24) Plüer a. B. S. 538. — Carter a. B. S. 368. — Reisen eines vornehmen Herrn in Spanien in Büschings Magazin Th. I. S. 110.

25) L. c. p. 1615.

siedende Lauge tauche, die aus der Asche der Weinreben gemacht worden, und sie nachher an der Sonne trockne. [26])

Ich habe nirgends gelesen, wie die Damascener-Trauben getrocknet werden. Aber das weiß ich, daß die Damascener-Rosinen von sehr vielen Schriftstellern als die vortrefflichste Gattung erklärt werden. [27]) Pomet sagt, sie seyn flach, und so dick und lang als das äusserste Glied des Daumens. [28]) — Die kleinen Kischmischrosinen werden für die besten in Persien gehalten: [29]) ja, Niebuhr zieht sie allen übrigen ohne Ausnahme vor. Die Khalmücken pflegen damit nach Sibirien zu handeln. [30]) Die Rosinen von den oben erwähnten Schahbonitrauben sollen ebenfalls vortrefflich seyn: sie werden durch ganz Persien verführt. [31]) f)

Uvero

26) Botanicon offic. p. 457.

27) *Rauwolf* l. c. p. 105.

28) L. c. p. 282.

29) Della Valle a. B. Th. II. S. 110.

30) Samml. Russischer Gesch. B. III. S. 612.

31) *Chardin* l. c.

f) Die Trauben am Kap und in Madeira sind vortrefflich zum Essen, so wie auch auf den azorischen Inseln. Die Muscateller-Weinstöcke haben in diesen warmen Ländern Trauben von 18 Zoll bis 2 Fuß lang, und Beeren von der Größe einer hiesigen Pflaume. Bacchus und Pelops brachten aus Asien die Weinstöcke nach Griechenland. Die griechischen und asiatischen Kolonien brachten sie nach Italien. Die

Uvero (COCCOLOBA *uvifera* L.) eine Frucht in Amerika, die wegen der Menge gehäufter Beeren mit den Weintrauben viel Aehnlichkeit hat, wird von verschiedenen Reisenden als wohlschmeckend, erquickend und heilsam gepriesen.[32]) Die Beeren sind

Römer verpflanzten sie nach der Provence in Gallien. Der Kaiser Probus ließ durch seine Legionen die Weinberge am Rheine und bey Syrmien in Ungarn in monte aureo anlegen. Der geheimes Rath Bilfinger legte bey Calwe im Wirtembergischen Weinstöcke mit den köstlichsten Traubenarten aus Ungarn und Schiras an; und pfropfte sie nachgehends, um sie zu vermehren. Weinstöcke von Malvasia in Morea oder Monembazia wurden nach Madeira gepflanzt. Der beste Kapwein kommt von Weinstöcken aus Schiras. Der gewöhnliche von Rheinischen. Man hat aber auch Madeira und Burgunder Reben, deren Weinen man noch das eigenthümliche ihrer Art, so wie auch dem Frontignac anschmecken kann. Der Weinberg des Gutes Constantia hat Stöcke von Schiras, und zwar rothe und auch weiße. Auch Stöcke die den Tintowein geben, findet man am Kap. — In Asien und in den Archipelagus-Inseln giebt es Trauben, deren Beeren keine oder noch zergehende Kerne haben, es scheint man sahe sie als Verschnitten an, und sie heissen 1 B. Mos. 49, v. 11. und Jes. 5, v. 11. שׂוֹרֵק und שֹׂרֵקָה. Man trocknet sie auch. Zum Theil gehören die Korinthen, oder kleine Rosinen, von den Reben mit dem Petersilienblatte, hieher. Die Weinstöcke bey Astrakhan werden zu sehr gewäßert, daher sind die Trauben und Beeren groß, auch eßbar, allein nicht zum Keltern gut.

F.

32) *Catesby* l. c. T. II. p. 96.

sind von der Größe der Kirschen, purpurfarben, fast ganz rund: sie enthalten in der Mitte eines sehr weichen Fleisches einen harten Stein oder Nuß. [33] Oldendorp [34] und Browne [35] rühmen das Fleisch, als ungemein süß, saftig und wohlschmeckend. Nach Jacquin ist es süß säuerlich, und so angenehm, daß diese Frucht an einigen Orten zum Nachtisch aufgetragen wird. [36] Auch Sloane berichtet, daß diese Frucht eine sehr angenehme Herbigkeit habe, und auf Barbados öffentlich verkauft werde. [37]

Jacquin erwähnt einer andern Frucht von derselben Gattung, COCCOLOBA *nivea*, die ebenfalls einen süßen und sehr angenehmen Geschmack hat. Besonders ist es, daß bloß die Hälfte der Nuß mit dem Fleische bedeckt ist, dieses Fleisch ist der Kelch selbst, der, schneeweiß von Farbe, so anschwillt, daß er eine sehr saftreiche Frucht darstellt. Man ißt gewöhnlich den Kern zugleich mit. Auf der Insel Eustache werden diese Beeren gebaut. [38] Nicolson aß sie auf S. Domingo mit großem Vergnügen. [39]

Im

33) *Iacquin* stirp. Americ. hist. p. 112.

34) a. B. S. 169.

35) L. c. p. 210.

36) L. c. p. 113.

37) L. c. T. II p. 129.

38) L. c. p. 115.

39) L. c. p. 301.

Im Vorbeygehen kann ich hier bloß die Yaruma (CECROPIA *peltata* L.) berühren. Sie wächst in Amerika: trägt länglichte Beeren, die von den meisten Europäern gerne gegessen werden, und mit Erd- und Himbeeren viele Aehnlichkeit haben. [40])

Die Voaverome ist eine Art violetter Beeren auf Madagascar, die sehr süß und angenehm seyn sollen. [41])

Kanden-kara, die blaurothe Beere eines Baums in Malabar, wird von Rhede als saftig, süß und wohlschmeckend beschrieben. [42])

Aber, was habe ich nöthig, die schmackhaftesten Beeren in entfernten Welttheilen aufzusuchen, da wir eben so gute, ja noch bessere Arten bey uns im Vaterlande haben? —

Die norländische Himbeere (RUBUS *arcticus* L. Åkerbär) scheint die Vorsehung allein für die Polarländer bestimmt zu haben. Es ist keine beträchtliche Staude, die diese Frucht trägt, denn sie kriecht auf dem Boden hin. Ihr Geschmack aber ist so angenehm, und ihr Geruch so lieblich, daß sie darin

40) *Browne* civil and natur. history of Iamaica p 111.

41) *Flacourt* l. c. p. 122.

42) Hort. malab. T. V. p. 71.

darin den Vorzug vor allen europäischen Früchten verdient. [43])

Sie wächst nur jenseits des Polarzirkels, nicht bloß in Schweden, sondern auch in Norwegen, ausgenommen in dem großen Felsengebürge. [44]) Auf beyden Seiten des bothnischen Meerbusens bis in die Wälder der russischen Lappmarken findet man sie. [45]) Ferner wächst sie auf den moosbedeckten Bergrücken am Jenisei in Sibirien, [46]) und durch ganz Sibirien bis nach Kamtschatka, [47]) wo sie jedoch nicht sehr häufig ist: [48]) dann findet man sie in Kanada [49]) und bis an die Hudsonsbay. [50]) Merkwürdig ist es, daß sie in Helsingland und tiefer herunter bey uns nicht fortkommt, [51]) aber in den feuchten Wäldern von Ingermanland, das mit Upland parallel liegt, gedeiht sie desto besser. [52]) Kellander muß diese Beere nicht sehr genau untersucht haben, da er behauptet

43) *Linné* flor. Suecic. p. 174. Amoenit. acad. T. III. p. 89. T. VI. p. 346. T. VII. p. 520. T. I. p. 523. K. Vetenik. Acad. Handl. Vol. XXIII. p. 193.

44) *Pontoppidan* l. c. T. I. p. 214. — K. Vetensk. Acad. Handling. XXIII. p. 193.

45) *Buxbaum* plant. minus cognit. Cent. V. p. 13.

46) Messerschmidt bey *Ammann* l. c. p. 185.

47) *Gmelin* flor. Sibir. T. III. p. 179.

48) Krascheninnikow Beschreib. des Landes Kamtschatka S. 101.

49) I. R. *Forster* Flor. Americ. septentr. p. 24.

50) Dillenius bey *Linné* flor. Lappon. p. 62.

51) Nov. act. acad. nat. curios. T. I. p. 40.

52) *Gorter* flor. Ingr. p. 30.

ptet, daß sie mit der Moltebeere (RUBUS *Chamaemorus* L. Hjortron) fast einerley sey. [53]) Mit Unrecht sahen sie Frankenius [54]) und Rudbek [55]) für eine Art Erdbeeren an. Messerschmidt traf es besser, da er sie mit der Himbeere verglich: doch giebt er die Farbe mit Unrecht als dunkelroth an: im Zustande der völligen Reife ist sie schwarzbraun.

Den Geruch kann man nicht völlig mit Erdbeeren vergleichen: er läßt sich nicht vollkommen beschreiben. Er ist stark, angenehm gewürzhaft, weinartig und höchst lieblich. [56]) Was den Geschmack betrifft, so glaube ich, daß dieser bey der ganz reifen Frucht durchaus sich gleich bleibt: indessen urtheilen die Schriftsteller doch sehr verschieden darüber. Messerschmidt sagt kurz, er gleiche den Erdbeeren. Frankenius und Rudbek geben ihn für honigsüß aus, und der letztere nennt die Frucht deswegen Honigbeere. Kellander sagt, der Geschmack sey im Anfange völlig süß, hernach aber schmecke man eine geringe Schärfe. Diese Mischung sey äusserst angenehm. Nach Pontoppidans Urtheil haben diese Beeren eine liebliche Säure. Bergius hält den Geschmack für säuerlich, und zwar steche die Säure mehr als bey den Himbeeren hervor: zugleich aber sey eine liebliche gewürzhafte Mischung dabey, die mit dem gewürzhaften Geruch überein stimmt. Es verliert sich indessen dieser gewürzhafte Bestandtheil des Geruchs, wenn man

53) Åkerbär från Norlanden p. 40.

54) Spicil. botan. renov. p. 14.

55) Hort. botan. p. 43.

56) *Bergius* mat. med. p. 435.

man die Beeren mit Zucker oder Honig einmacht, wie es in Nordland häufig geschieht. Eben so habe ich allezeit den Geschmack gefunden, wie ihn mein Bruder beschreibt. Lundmark, der auf seiner Reise durch Lappland auf diese Frucht sehr aufmerksam war, giebt den Geschmack für aromatisch aus, und vergleicht ihn mit dem Geschmacke der Erd- und Himbeeren: die Säure steche jedoch so stark hervor, daß sie die Spitze der Zunge angreife und man also nicht so viel von dieser Frucht essen könne.[57] Nach Kalm übertrifft nichts an Lieblichkeit diese Beere, wenn sie mit Zucker bestreut worden: sie sey, setzt er hinzu, an sich die köstlichste unter allen europäischen Früchten.[58] Linne' bezeugt, daß er sich auf seiner Reise durch Lappland mit dem vinosum nectar dieser Frucht sehr oft erquickt habe.[59] Auch Rudbek[60] und Dalin[61] ziehen die norländische Himbeere allen übrigen Früchten in Schweden vor. — Dies Urtheil fällen nicht bloß Schweden, sondern auch Ausländer. Lepechin hält sie für die beste sibirische Frucht.[62] Eben so urtheilt Steller.[63] De la Motraye fand diese Beeren auf seiner Reise durch Lappland so köstlich, daß er sich nicht enthalten konnte, sie in großer Menge zu essen.

— —

57) Antekn. ur Rese-journ. *Mscpt.*

58) Prærogativ. Finnlandiae quoad plant. in bellar. adhib. p. 17.

59) Flor. Lappon. p. 163.

60) Dudaim Rubenis p. 10.

61) Tal om Sverige i sit ämne etc. p. 7.

62) Tagebuch einer Reise durch verschiedene Prov. des russ. Reiches. Th. III. S. 30.

63) Beschreibung vom Kamtschatka S. 78.

essen, ungeachtet er nicht wußte, wie sie ihm bekommen würden. [64]) Die Russen nennen diese Himbeere Knäsniza (edle Himbeere) um dadurch den Vorzug derselben vor den übrigen Arten anzuzeigen.

Die Erdbeeren (FRAGARIA *vesca* L.) geben den nordländischen Himbeeren in Rücksicht des vortrefflichen Geschmacks und Geruchs nicht viel nach. Sie sind die frühesten unter unsern schmackhaften Früchten, und daher in jeder Haushaltung beliebt.

Linne gab zwar anfangs drey verschiedene Arten der FRAGARIA an. [65]) Indessen änderte er in der Folge seine Meinung in so ferne, daß er kaum zwey besondere Arten statuirte; [66]) nämlich die F. *sterilis* mit ungenießbaren Beeren, und F. *vesca*. Die dritte Art, Fr. *muricata*, ist nur ein paar mahl in Gärten gezogen worden, und kann mit Recht als Mißgeburt [67]) oder als Spiel der Natur [68]) angesehen werden. Man kann demnach alle Erdbeerenarten, die es giebt, als Spielarten der Fr. *vesca* ansehen: und dahin rechne ich selbst die F. *monophylla* L.

Man ißt die Erdbeeren meist roh. — Der Geruch derselben ist ziemlich stark: manche Personen von

64) Voyages en Europe, Asie et Afr. T. II. p. 392.
65) Spec. plant. p. 709.
66) Fraga vesca diss. p. 4.
67) *du Chesne* hist. nat. des fraisiers p. 96.
68) *Raji* hist. plant. T. I. p. 609.

von empfindlichen Nerven, besonders Frauenzimmer, können ihn nicht vertragen. Ich sahe einmahl ein Frauenzimmer davon ohnmächtig werden. Die meisten Schriftsteller geben ihn als aromatisch, lieblich und erquickend an. [69])

Der Geschmack wird theils als süß und säuerlich, [70]) theils als weinartig, [71]) lieblich, kühlend und erquickend angegeben. [72]) — Auch der Gesundheit sollen sie sehr zuträglich seyn. [73])

Man genießt diese Beeren entweder ohne alle Zuthat, oder sie werden mit Zucker bestreut, oder man ißt sie mit Milch oder Wein [74]) oder, wie in Island, mit saurer Milch. [75])

Der

69) *Haller* hist. stirp. indig. Helvet. T. II. p. 45. — *Miller* Gardiners Dictionary, art. *Fragaria*. — *Lemery* des drogues simples p. 309. — *Blankaart* nederlandsche Herbarius p. 271. — *Mattuschka* flor. Silef. T. I. p. 455.

70) *Haller*, *Tragus*, *Mattuschka* l. c.

71) *Salmon* englisch Herbal. p. 1112. — *Geoffroy* l. c. T. VI. p. 351.

72) *Worlidge* treatise on Cyder p. 196. — *Dorstenius* botanic. p. 130. — *Stephanus* de re hortensi p. 88. — *Bruyerinus* l. c. p. 457. — *Linné* amoenit. acad. T. III. p. 89.

73) *Chomel* abregé des plantes usuelles T. I. p. 210.

74) *Ray* synopf. p. 254. — *Salmon* l. c. p. 1257. — *Sebiz* de aliment. facult. p. 338. — *Beverwyk* Schat der Gezondheyt p. 365. — *Garidel* l. c. p. 190. — Sulzer Tagebuch einer Reise S. 141. — *Brydone* l. c. T. II. p. 34.

75) *Olaffen* Rese igiennem Island. T. I. p. 321.

Durch Cultur wird die Größe der Erdbeeren sehr vermehrt, aber der Geschmack nicht verbessert. Unsere große Garten-Erdbeeren (lordgubbar) und verschiedene aus Amerika zu uns gebrachte Arten, werden doch von den kleinen Walderdbeeren am leckern Geschmack weit übertroffen.

Ob die Alten Erdbeeren gezogen haben, läßt sich nicht mit Gewißheit behaupten. Plinius, Ovid und Virgil sprechen bloß von wilden Erdbeeren. Ich bin sehr geneigt zu glauben, daß man erst in den letzten Jahrhunderten sich auf die Cultur der Erdbeeren gelegt habe. Darin bestärket mich Horstius, der behauptet, daß vor 200 Jahren die Erdbeeren in Deutschland noch eine Seltenheit gewesen, und nur auf die Tische der Vornehmen gebracht worden seyn[76]) Gegenwärtig freylich findet man sie nicht allein in Deutschland, sondern auch bey uns fast in jedem Küchengarten. Bey Paris, Vicenza, Verona, bey London, Hamburg, und andern großen Städten werden ganze Felder mit Erdbeeren bepflanzt.

Linne' hält die Garten-Erdbeeren eigentlich für die F. *pratensis* und nicht für die F. *sylvestris*.[77]) Bloß die Cultur vergrößert sie so ungemein: ich habe selbst mit Vergnügen beobachtet, zu welcher Größe man die wilden Walderdbeeren durch den Anbau bringen kann. Indessen habe ich nie so große gesehen, als die Wallace auf den Orkney's fand; sie hielten drey Zoll im Umfange.[78]) Bey einigen amerikanischen Erdbeeeren findet man noch eine beträchtlichere Größe:

76) Herbar. Horst. p. 150.
77) Spec. plant. p. 709.
78) Description of the Isles of Orkney. p. 12.

Größe: besonders zeichnen sich in dieser Rücksicht die Frutillas in Chili aus, die, nach Freziers Bericht, gewöhnlich so groß, wie Wallnüsse sind: es soll aber auch welche geben, die die Größe eines Hühnereyes haben: sie sind röthlich weiß, aber von nicht so lieblichem Geschmacke, als unsere kleine Wald-Erdbeeren: [79]) damit stimmen noch andere Reisebeschreiber überein. [80])

Eine andere große amerikanische Sorte findet man bey Miller [81]) abgebildet. An Größe, Gestalt und Farbe soll sie den Chili'schen sehr nahe kommen. Er glaubt, daß Louisiana das eigentliche Vaterland derselben ist. [82]) Du Chesne hält eben diese für die Ananas-Erdbeere: [83]) die letztere ist aber, nach du Hamel's Beschreibung, beträchtlich kleiner, dabey sehr saftreich, von höchst lieblichem Geschmack und Geruch, worin sie der Ananas gleich kommt.

Eine besondere weiße Art führt Parkinson unter dem Nahmen der böhmischen Erdbeere an. [84]) Dies soll die schönste und größte Sorte seyn: er fand einige, die 5 Zoll im Umfange hielten. Worlidge

79) L. c. p. 133.

80) Ulloa a. B. Th. I. S. 40. — de *Ovalle* relat. of the Kingdom of Chile, *Churchill* l. c. T. VI. p. 16. — *Feuillée* l. c. T. I. p. 315. — *del Techo* history of Paraguay, Tucuman &c.; *Churchill* l. c. — *du Chesne* l. c. p. 175.

81) Figures of the most beautifull, usefull and uncommon plants tab. 288.

82) Gardiners Diction. p. 192.

83) L. c. p. 190.

84) L. c. p. 528.

nennt eben diese Art die polnische. [85]) Es ist möglich, daß Parkinson statt böhmische, bahamische schreiben wollte, und daß die bahamischen Inseln das wahre Vaterland dieser Erdbeeren sind. Kein Schriftsteller über Böhmen redet von vorzüglichen Erdbeeren, die dort wachsen. Salmon hält jene große Art, die man in England in Gärten zieht, und die Parkinson beschreibt, für eine virginische Frucht. Er fand sie in Karolina von ausserordentlicher Grösse und von vortrefflichem Geschmacke. [86]) Hartlib hat wahrscheinlich diese Gattung gemeint, da er seinen Landesleuten rieth, die großen virginischen Erdbeeren vorzüglich anzubauen. [87]) Du Hamel hat auch eine rothe und viel kleinere Sorte aus Virginien abgebildet, die doch noch zweymahl so groß wird, als unsere gewöhnlichen Walderdbeeren. [88]) d'Ardene sagt, sie sey süßer als unsere gewöhnlichen Erdbeeren, habe aber bey weitem nicht den lieblichen Geschmack. [89]) Du Chesne nennt sie Fraisier Ecarlate. Wenn dies dieselbe ist, die Worlidge aus Neu-England herleitet, so ist sie noch zeitiger als die andern, und wird schon im May reif. [90])

In Frankreich hat man noch eine amerikanische Sorte, die du Hamel Fraisier Framboise nennt: sie ist sehr saftig, hat einen angenehmen Weingeschmack, und einen lieblichen Himbeerengeruch. Die pe-

85) L. c. p. 233.
86) L. c. p. 1118.
87) Legacie p. 49.
88) L. c. p. 211. 216.
89) L. c. p. 327.
90) L. c. p. 204.

peruanische Erdbeerenart, die Ulloa anführt, muß noch nicht nach Europa gekommen seyn: sie ist wässericht und nicht so gut als unsere einheimischen, und soll einen Zoll lang und $\frac{2}{3}$ Zoll dick, manchmal auch wohl noch grösser seyn. 91)

Außer diesen amerikanischen Sorten verdient noch eine europäische kleine Erdbeere bemerkt zu werden, die du Chesne Fraisier des mois und Fragaria semper florens g) nennt. Sie hat viel Aehnlichkeit mit den Walderdbeeren, aber zugleich das besondere, daß sie beständig alle Monathe blüht und Früchte trägt. 92) Ich sahe einmal, daß diese Staude, in einen Blumentopf verpflanzt und in warmen Zimmern erhalten, am Neujahrstage reife Früchte trug. Du Hamel behauptet von der Beere, sie halte sich lange. 93)

Eine andere europäische Sorte heißt in England grüne Erdbeere: und wird von Worlidge als die süßeste, aber auch als die späteste, beschrieben. Sie wächst nicht in Frankreich: denn, da du Chesne sein Buch schrieb, mußte er sie sich aus England ausdrücklich kommen lassen. In Schweden und in Deutschland 94) ist sie nicht selten. Sie ist länglicht, röthlich auf der Sonnenseite, sonst aber mehr weiß als grünlich, und hat einen weit

91) L. c. T. I. p. 248.

g) Fragaria omnium calendarum. L.

92) L. c. p. 50.

93) L. c. p. 232.

94) *Volckamer* flor. Nor. p. 172. — *Thal* sylv. Hercyn. p. 43.

angenehmern aromatischen Geschmack als irgend eine andere mir bekannte Sorte. Bey uns heißt sie nicht die grüne, sondern die weiße Erdbeere. Wahrscheinlich nennen sie manche Engländer eben so: daher finde ich, daß Plot und Wheeler die weisse allen übrigen Arten vorziehen. 95) Du Chesne hingegen nennt die cultivirten Walderdbeeren die schönsten: damit stimmt auch Haller überein. — Es ist ferner sehr wahrscheinlich, daß die einzelen Sorten der Erdbeeren nicht in allen Klimaten, noch auf jedem Boden gedeihen: sie lieben die Kälte mehr als die Wärme: die Hitze unter der Linie und zwischen den Wendekreisen vertragen sie gar nicht. De la Motraye versichert, während seiner weitläuftigen Reisen durch ganz Europa keine so vortreffliche Erdbeeren gegessen zu haben, als in Wester-Norland. 96) Kalm fand sie in Pensylvanien bey weitem nicht so gut als in Schweden. 97) Auch auf Isle de France haben sie nicht den angenehmen Geruch und Geschmack als in Europa. 98) Auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung gerathen sie nicht so gut als in England. 99) Auch an dem äussersten Ende von Ame-

95) *Plot* nat. history of Oxfordshire p. 156. — *Wheeler* botan. and garden. new Dictionary art. *Fragaria*.

96) L. c. T. II. p. 393.

97) L. c. T. II. p. 218.

98) Voy. à l'Isle de France par un offic. T. I. p. 214.

99) *Kindersley* l. c. p. 56.

Amerika, an der Straße Magelhaens, wachsen rothe, vortreffliche Erdbeeren. [100]) h)

Die Moltebeeren (RVBVS *Chamæmorus* L. Hjortron) haben freylich bey weitem nicht den reizenden Geschmack der Erdbeeren: indessen sind sie doch so angenehm, daß vorzüglich in Norwegen fast keine Beere gegessen wird, als diese. Man pflegt sie selbst für den Winter aufzubewahren, und sie kommt als Desert dort auf die vornehmsten Tische.*)

Sie haben keinen besondern Geruch. Der Geschmack aber ist so angenehm, daß man sie roh mit Vergnügen essen kann. [1]) Es ist indessen ein beträchtlicher Unterschied zwischen den reifen, gelben Beeren,

100) Miroir Oost- et West-indical, ou Navigations de *Spielbergen* & *le Maire* p. 27.

h) Die wilde Walderdbeere ist unstreitig die Frucht, welche unter allen Abarten den besten, gewürzhaften Geruch und Geschmack hat. Die Kultur macht alle die Abarten größer, allein sie verliehren den gewürzhaften Geschmack. Die große weiße oder grüne Erdbeere heißt in Niederdeutschland die Praßel, und scheint mehr als eine bloße Abart zu seyn. Die Erdbeeren am Kap sind unstreitig sehr schön. Die von mir vom Kap mitgenommenen und in Neuseeland auf der Insel Motuaro in Queen Charlotte's Sund ausgestreuten Saamen sind nicht gewachsen. In Tierra del Fuego fanden wir keine Erdbeeren.

F.

*) Fabricius Reise nach Norwegen, S. 352.

1) *Linné* amoen. acad. T. III. p. 89

und denen, die noch roth und nicht völlig reif sind. Die erstern sind mürbe, saftig und angenehm säuerlich: [2]) diese Säure kommt mit der sauren Milch einigermassen überein. Die letztern sind derbe, und ihre Säure ist noch angenehmer. Nach Gunnerus sind die Beeren vorzüglich lecker, wenn sie frisch von der Staude genommen werden, ehe sie vollkommen reif sind. [3]) Sie sind weit süßer, wenn sie frisch gepflückt sind, und werden in der Folge sauer: doch ist ihre Säure allezeit erquickend und angenehm. [4]) Leigh [5]) und Pauli [6]) rühmen den Geschmack der Moltebeeren ungemein. Auch in den schottischen Hochländern werden sie zum Nachtisch aufgetragen. [7]) Pontoppidan fand sie nirgends besser, als in Wendsyssel in Jütland. Die Lappen suchen diese Beeren dadurch für den Winter aufzubewahren, daß sie sie in den Schnee der Felsengebirge vergraben: im Frühlinge sollen sie dann noch so gut seyn, als wenn sie frisch wären. [8]) In Kamtschatka sind dies die berühmtesten von allen Früchten: die Einwohner glauben keine grössere Leckerey bekommen zu können. [9]) Eben diesen Vorzug geben ihnen die Bewohner der aleutischen und

2) *Lightfoot* flor. Scot. T. I. p. 266.

3) Flor. Norveg. T. I. p. 7.

4) *Pontoppidan* l. c. p. 216.

5) Natur. history of Lancashire, Cheshire and the Peak in Derbysh. p. 95.

6) Quadripart. botan. p. 448.

7) *Lightfoot*. l. c. p. 267.

8) *Linné* flor. Lappon. p. 167.

9) Steller a. B. S. 77.

und Fuchsinseln. [10]) In Ingermanland [11]) und Grönland [12]) werden sie ebenfalls für eine besondere Delice gehalten. Linné versichert, daß sie den Durst besser löschen als irgend eine andere Frucht. [13])

Es ist ein großer Vortheil, den diese Beere gewährt, daß man ohne große Kosten und Mühe ein wohlschmeckendes Muß oder Brey daraus bereiten kann, so sich in guten Kellern lange hält. Die Bereitungsart findet man in den Schriften der Akademie der Wissenschaften beschrieben. [14]) Dieses Muß wird jährlich in großen Quantitäten aus Wester-Norland nach Stockholm gebracht, und mit Vortheil verkauft. Auf allen vornehmen Tafeln wird es zum Braten, oft ohne drauf gestreuten Zucker, gegessen. Eben dieser Gebrauch herrscht in Dännemark und Norwegen.

Gunnerus berichtet, daß man auch aus dem Safte, wenn das Dicke davon getrennt, und Milch hinzu gethan worden, eine Moltebeerensuppe und Moltebeerenmilch macht, die sehr angenehm schmecken sollen. In Ingermanland macht man die Beeren mit Honig ein. Die Lappen vermischen sie mit der Rennthiermilch, und Linné fand dies Gericht nicht übel.

Gegen den Scorbut sollen die Moltebeeren ein treffliches Mittel seyn. [15])

 Die

10) *Coxe* account of the Russian discoveries between Asia and America, p. 56. 168.

11) *Buxbaum* Nov. act. acad. Petrop. T. I. p. 40.

12) *Cranz* Histor. om Grönland D. I. p. 87.

13) Flor. Suecic. p. 175.

14) K. Svensk. Acad. Handling. vol. XXXIII. p. 352.

15) Schellers Reisebeschr. von Lappland und Bothnien S. 30.

Die beyden Arten der Himbeeren (RVBVS *idæus* L.) die bey uns in Gärten und Gebüschen fortkommen, sind zu bekannt, als daß sie einer Beschreibung bedürften. Die weissen werden für wohlschmeckender gehalten, als die gewöhnlichen rothen, [16]) aber für nicht so lecker als die großen rothen Himbeeren, die einen sehr angenehmen Geschmack haben. [17])

Auch die wilden Himbeeren sollen sehr gut, ja weit besser als die Brombeeren seyn. [18]) Man macht Compotten, Confitüren, besonders einen Syrup daraus, der sehr wohlschmeckend und erquickend ist. [19]) An einigen Orten gerathen die Beeren so sauer, daß man sie statt der Zitronen gebrauchen kann. [20]) Auch der Geruch ist sehr lieblich, und kommt den Veilchen nahe. [21])

Carver fand in Kanada eine Art Himbeeren, die hellroth und sehr groß waren, dabey einen angenehmern Geschmack hatten als unsere Himbeeren. [22])

Scho-

16) *Salmon's* engl. Herbal. p. 931. — *Parkinson* l. c. p. 557.

17) *Bradley* l. c. p. 228. — *Worlidge* treat. of Cyder p. 231.

18) *Hagström* Iämtl. oeconom. beskrifn. p. 148. — *Haller* l. c. T. II. p. 42. — *Linné* amœn. ac. T, III. p. 89.

19) *Du Hamel* des arbres fruit. T. II. p. 259. — *Oelhaf* elench. plant. circa Dantisc. p. 225.

20) *Lightfoot* l. c. T. I. p. 264.

21) *R. A. Vogel* l. c. p. 263. — *Rudbeck* Dudaim Ruben. p. 13.

22) Ebelings Neue Samml. von Reisebeschreib.

Schober erwähnt auch einer Art Himbeeren, die er in Zaritzin auf einem kleinen Strauche fand, den er Pseudo-rubus wolgensis nennt. Diese waren ungemein saftig und angenehm.[23]) i)

Die Brombeeren (RVBVS *caesius* L. Blähallon) werden gewöhnlich nicht in Gärten gezogen, weil die Staude so sehr dicht an der Erde fortschlingt, und dergestalt andern Gewächsen nachtheilig werden kann. Uebrigens verdienen sie allerdings wegen ihres sehr angenehmen Geschmacks eine Stelle unter unsern Gartenfrüchten. Ihren sehr lieblichen Geschmack bezeugen mehrere Schriftsteller,[24]) und vergleichen sie mit den Maulbeeren.[25]) Linne' vergleicht sie mit den Kratzbeeren,[26]) auch bezeugt er, daß man sie zur Verbesserung des Weins anwenden könne.[27]) k)

Die

23) Samml. Russisch. Geschicht. B. VII. S. 41.

i) Bey Saratof und längst der Wolga bis Dmitrefsk, sind die wilden Himbeeren so gemein, daß ich für 10 Kopeiken, etwa 3 Gr. einen ganzen Eimer voll kaufen konnte. F.

24) *Linné* amoen. acad. T. I. p. 523. T. III. p. 89. *Clusius* rar. plant. hist. p. 118.

25) *Lightfoot* l. c. T. I. p. 264.

26) Amoen. acad. T. VI. p. 345.

27) L. c. T. III. p. 89.

k) Die Braunbeere liebt einen Boden von gelbem Lehm und giebt auf demselben die grösseten Beeren. F.

Die Kratzbeeren (RVBVS *fruticosus* L. Björnbär) werden von verschiedenen Schriftstellern als sehr wohlschmeckend und unschädlich gerühmt. [28]) Der Geschmack ist säuerlich und erfrischend. [29])

Die amerikanische Brombeere (RVBVS *occidentalis* L.) ist den Himbeeren ähnlich, soll noch leckerer seyn, als die Kratzbeeren, und wird in unsern schwedischen Gärten häufig gezogen. Schon seit 1600 wurde diese Staude in englischen Gärten gezogen, ungeachtet sie so sehr um sich greift. Gemeiniglich sind die Beeren schwarz: man findet aber doch auch rothe. [30]) Linné beschreibt den Geschmack saurer und angenehmer als Himbeeren, [31]) und Kalm lobt ebenfalls die Leckerheit dieser Frucht ungemein. [32])

Die Felsenhimbeere (RVBVS *saxatilis* L. Jungfrubär) die wir bisweilen auf unsern hochliegenden Wiesen finden, gehört ebenfalls zu den wohlschmeckendsten einheimischen Früchten. Ihre Säure schme-

28) *Elsholz* flor. Marchic p. 178. — *Linné* amoen. acad. T. V. p. 221. T. VI. p. 345 — Synopf. ſtirp. ind. Arragon. pag. 63. — *Tragus* l. c. p. 970.

29) *Roſier* l. c. p. 596. — *Fiſcherſtröm* oeconom. Dictionn. D. II. p. 66. — *Baubin* l. c. T. II. p. 59.

30) *Linné* ſpec. plant. p. 706. — *Kalms* Reſa til N. America. T. II. p. 283. — *Worlidge* T. I. P. 231. — *Dillen* hort. Eltham. p. 327.

31) Amoen. acad. T. VI. p. 346.

32) L. c. p. 218.

ist sehr erquickend: [33]) und schon ihr Ansehen ist einladend. [34])

Die Heidelbeeren (VACCINIVM *vitis idæa* L.) sind freylich nicht für Jedermanns Gaumen: indessen werden sie doch von sehr vielen Menschen als eine wahre Leckerey genossen.

Unter allen Beeren, die es bey uns giebt, sind diese in der größten Menge in unsern Wäldern zu finden. Die angenehme Säure dieser Frucht ist mit etwas Herbem gemischt. [35]) Aus Norwegen werden sie in großer Menge eingemacht nach Dännemark gebracht, und allgemein gegessen. [36]) Wir machen Muß, verschiedene Suppen und Gallerten aus diesen Beeren. [37]) Durch ganz Rußland und Sibirien bis nach Kamtschatka werden diese Beeren sehr häufig gegessen, und selbst in Kellern auf den Winter aufgehoben. [38]) In Finnland kocht man mit Mehl und Wasser einen Brey daraus, den die Einwohner ihren Gästen als eine große Delice vorsetzen. [39]) Man wen-

33) *Linné* amoen. acad. T. III. p. 89. — *Bauhin* l. c. T. II. p. 61. — *Clusius* l. c. p. 17. — *Tragus* l. c. p. 973.

34) *Salmon* l. c. p. 932.

35) *Paulli* l. c. p. 449. — *Gmelin* flor. Sibiric. T. III. p. 139.

36) *Pontoppidan* l. c. T. I. p. 214.

37) *Bergius* l. c. p. 302.

38) *Gmelin* l. c.

39) *Gadd* Beskrifn. öfver Satacunda Härad. p. 98. *Salmenius* Calajocki socken i Oesterbotn. p. 34. *Hellander* Åbo-tidning. N. 113. 1772.

wendet sie auch in Norwegen gegen den Scorbut an, und hält sie für magenstärkend. [40])

Carver fand in einer bergichten Gegend in Kanada eine Art Heidelbeeren von ungemeiner Grösse, die ihm sehr wohlschmeckend zu seyn schienen. [41])

Die Rauschbeeren (EMPETRVM *nigrum* L. Kråkebär) sind bey uns lange so beliebt nicht, als in Norwegen, wo man sehr großen Geschmack daran findet.

Leute, die an feinere Leckereyen gewöhnt sind, werden indessen an diesen Beeren keinen Geschmack finden. Mattuschka sagt, der Geschmack sey unangenehm: [42]) Pontoppidan, er sey süßlich, wässericht und fade. [43]) Wenn die Beeren aber den Winter hindurch unter dem Schnee gelegen haben, so fand sie Gunnerus sehr erquickend, Durstlöschend und angenehm. [44]) In den schottischen Hochländern werden sie sehr häufig gegessen. [45]) In Sibirien, Kamtschatka und auf den aleutischen und Fuchsinseln werden sie als Leckerey angesehen, und für den Winter aufbewahrt. [46]) In Island mischt man sie mit dicker und süßer Milch, und hebt diese Mischung selbst

sie

40) *Paulli* l. c.
41) a. B. S. 112.
42) L. c. T. II. p. 421.
43) L. c. p. 214.
44) Flor. Norveg. T. I. p. 12.
45) *Lightfoot* l. c. T. II. p. 613.
46) Gmelin, Steller, Coxe a. O.

für den Winter auf.[47]) In Grönland mischt man die Rauschbeeren mit Angelik, Vogeleyern und Thran, als eine ausserordentliche Delice.[48]) Auch die Lappen und Finnen lieben diese Frucht ungemein.[49]) Die Milch, welche die Rennthiere nach dem Fest Allerheiligen geben, mischen die Lappen mit Rauschbeeren, thun sie in einen Rennthiermagen, und lassen dies zusammen frieren. Im Winter hauen sie Stücken davon ab, die sie täglich, so gefroren, verzehren.[50])

Die Moosbeeren (VACCINIVM *Oxycoccos* L. Tranbär) finden die meisten Menschen zu sauer.[51]) Indessen werden sie eingemacht, so bekommen sie einen sehr angenehm säuerlichen Geschmack.

Unsere Lappen,[52]) die Tunguſen,[53]) und russischen Bauren essen sie sehr gerne.[54]) Wenn die Beeren den Winter über im Schnee aufbewahret worden, so schmecken sie sehr gut.[55]) Man fand einmahl in Nordalen in Norwegen Moosbeeren im Au-

gust,

47) *Olaffen* Reſe igiennem Island. p. 271.
48) *Cranz* l. c. p. 87. 189. 224.
49) *Gunnerus* l. c. p. 11.
50) *Leem* Beſkrifn. over Finmark. Lapper. p. 114.
51) L. c.
52) *Linné* flor. Lappon. p. 112.
53) *Gmelin* l. c. p. 141.
54) *Gorter* flor. Ingr. p. 59.
55) *de la Motraye* l. c. T. II. p. 340. 343.

gust, die von dem vorigen Jahre her noch frisch und wohlschmeckend waren. 56)

Wir bereiten eine angenehme Gallerte, Syrup und eingemachte Sachen daraus, die auch selbst zu Torten in England benutzt werden. 57) In Longtown und Schottland machen die Moosbeeren einen sehr beträchtlichen Handelsartikel aus. Der gemeine Mann bringt sie 5 bis 6 Wochen lang täglich zu Markte, und es werden in einem Tage bisweilen für 20 bis 30 Pfund Sterling abgesetzt. 58) l)

Auch die amerikanische Moosbeere (VACCINIUM *hispidulum* L.) macht einen wichtigen Handelsartikel in Philadelphia aus. Sie ist etwas grösser, sonst den unsrigen völlig gleich. Man backt sie ebenfalls in Torten, wie bey uns die Heidelbeeren. Eingemacht werden sie in großen Quantität verschickt. 59)

Die

56) *Ström* Beskrif. over Fogderiet Söndmör i Norge T. II. p. 255.

57) *Linné* amoen. acad. T. III. p. 86. — *Hartlib* l. c. p. 79.

58) *Lightfoot* l. c. T. I. p. 203.

l) Die Moosbeere ist erst im November oder December reif, nachdem sie der Frost gerührt hat. Mit Zucker eingemacht sind sie ein sehr angenehmes Essen, und in England werden sie häufig zum Füllen kleiner Torten gebraucht. Man nennt sie auch an einigen Orten Kranichsbeeren. Man verfertigt in Rußland von Moosbeeren und Honig, ein im Sommer ungemein angenehmes und erquickendes Getränke.

F.

59) *Kalm* l. c. T. III. p. 38. — *Josselyn* New Englands varieties p. 66. — *Dale* pharmac. p. 173.

Die Preisselbeeren (VACCINIVM *Myrtillus* L. Blåbär) werden von den meisten Menschen ungemein gerne gegessen, und von vielen Schriftstellern als eine große Leckerheit gepriesen. [60])

Man ißt sie in Schweden, Schottland und Norwegen gewöhnlich mit Milch. [61]) Die Lappen bereiten mit Rennthiermilch ein für sie sehr leckeres Gericht aus den Preisselbeeren, das sie Kappatialmas nennen. [62]) In Finnland trocknet man sie zu Kuchen, auch kocht man den Saft mit Reiß. [63])

Wie hoch unsere Vorfahren die Preisselbeeren schätzten, sieht man unter andern aus der Zoll- und Accisetaxe fürs Jahr 1638., worin festgesetzt wird, daß für Himbeeren, Erdbeeren, Moltebeeren und Preisselbeeren doppelt so viel Accise bezahlt werden solle, als für Heidelbeeren, Moosbeeren und Mehlbeeren (CRATAEGVS *Aria* L. Oxelbär.)

Ich könnte über die Puttgnaden (VACCINIVM *uliginosum* L. Odon) noch etwas hinzusetzen, ungeachtet Linné sie für wässericht und fade erklärt. [64]) Bauhin aber behauptet, der Geschmack sey säuerlich, weinartig und sehr angenehm.

60) *Linné* amoen. acad. T. III. p. 86. — *Haller* l. c. T. I. p. 346. — *Du Hamel* des arbres & arbustes T. II. p. 364.

61) *Kalm*, *Gunnerus*, *Ström* l. c.

62) *Linné* flor. Lappon. p. 108.

63) *Kalm* l. c.

64) Amoen. acad. T. VI. p. 347.

nehm. [65]) Die Tungusen und andere sibirische Nationen halten diese Beeren für die vorzüglichsten ihrer Früchte. [66]) Olafsen erzählt, daß man in Island die Beeren nicht genießt, die auf sumpfigem Boden wachsen, weil sie zu sauer sind. Es gebe aber eine Abart davon, die auf trocknem, hohen Boden wächst, und mit Rahm oder dicker Milch vermischt, ein vortreffliches Gericht giebt. [67]) m)

---

65) L. c. T. I. p. 518.

66) *Gmelin* l. c. p. 138.

67) L. c. p. 170. 171. f.

m) Die mehresten Nordischen Beeren und wilden Früchte sind dem Klima darin sie wachsen angemessen; und wenn man nie etwas besseres gekostet hat, sind sie in Ermangelung besserer Früchte unstreitig angenehm. Allein so bald man die Früchte aus den Wendezirkeln her, oder aus ihrer Nachbarschaft, hat kennen gelernet und sie in aller ihrer Vollkommenheit gekostet hat; denn sind jene doch nur ein armseeliger Behelf. Die Reisen, der Handel und der Luxus der in allen kultivirten Ländern zunimmt, haben die Nordländer mit den Leckereyen wärmerer, glücklicherer Klimate bekannt gemacht, und dadurch haben ihre einheimischen Früchte viel verlohren.

F.

Verzeichniß der angeführten Schriftsteller.

Abulgasis hiſtoire générale des Tartares. 4. Amſterd. 1750. T. I. II.

Acoſta ſ. *Coſta.*

Adanſon (Mich.) Hiſtoire naturelle du Senegal; avec la relation de ſon voyage. 4. Paris. 1757. P. I. II.

Aiton (Will.) Hortus Kewenſis. fol. Lond. 1787. Vol. I.

Aldrovandi (Ulyſſ.) Dendrologiae; ſ. hiſtoriae naturalis lib. II. fol. Bonon. 1668.

Alpini (Proſp.) de plantis Aegypti. 4. Venet. 1592.

Ej. hiſtoriae naturalis Aegypti lib. 4. Lugd. Batav. 1735.

Ammann (I. Conr.) icones et deſcriptiones ſtirpium rariorum in imperio Rutheno ſponte provenientium. 4. Petrop. 1739.

Voyage du jeune *Anacharſis* en Grèce. 8. Deuxponts. 1790. Vol. I-VII.

Anderſſen (Jürgen) und Yverſſen (Volqu.) Orientaliſche Reiſebeſchreibung, fol. Schleswig. 1669.

Anſon (Georg.) Reiſe um die Welt, überſ. von Toze. 8. Götting. 1763.

Armſtrong (I.) hiſtory of the Island of Minorca. 8. Lond. 1752.

d'Arvieux (Lorenz) Merkwürdige Nachrichten von ſeinen Reiſen. 8. Kopenhagen. 1753 - 1756. Th. I-IV.

Le même. Voyages dans la Paleſtine vers le grand Emir, avec la deſcription générale de l'Arabie: trad. par *de la Roque* 8. Amſt. 1718.

Asiatic researches, or transactions of the society in Bengal. 4. Calcutta. 1788. Vol. I.
Athenæi Deipnosophisticon libr. XII. ed. *Casauboni.* fol. Leid. 1670.
Aublet (Franç.) Histoire des plantes de la Guiane françoise 4. Paris 1776.
d'Avity description de l'Afrique et de l'Amerique. 4. Paris. 1750. 1752. T. I. II.

Bachelier (Franç.) Voyage de Marseille à Lima &c. 4. Paris. 1705.
Bacqueville de la Potherie histoire de l'Amerique septentrionale. 8. Paris. 1752. T. I - IV.
Bancroft (Eduard) Naturgeschichte von Guiana: aus dem Engl. 8. Frkf. 1769.
Barbot s. Historie.
Barrere (F.) essai sur l'histoire naturelle de la France équinoxiale. 12. Paris 1747.
Bartholinus (Thom.) Historiarum anatomicarum rariorum Cent. I - IV. 8. Hafn. 1654.
Bauhin (Casp.) Πιναξ theatri botanici 4. Basil. 1671.
— (Io.) Plantarum historia nova et absolutissima fol. Ebrod. 1650. Vol. I - III.
Bayer (Wolfg.) Reise nach Peru. 8. Nürnb. 1776.
Beau (I. C. Comte le) Avantures, ou voyage curieux & nouveau parmi les Sauvages de l'Amerique septentrionale. 8. Amsterd. 1738. T. I. II.
Beauplain (Guill. le Vasseur de) description de l'Ukranie. 4. Rouen 1640.
Behrens (Karl Friedr.) Wohlversuchter Südländer: d. i. ausführliche Reisebeschreibung um die Welt. 8. Leipzig 1739.
Bell d'Antermony (Iean) Voyage depuis Petersbourg dans diverses contrées de l'Asie &c. trad. par M. 12. Paris 1766. T. I - III.
Belon (Pierre) Observations de plusieurs singularités & choses memorables, trouvées en Grèce, Asie, Iudée, Egypte, Arabie &c. 8. Paris 1555.

Bergius (B.) Tal om Sverige i ſit ämne och om Sverige i ſin upodling. 8. Stockh. 1775.
— — — Tal om frugt-trägårdar, och deras främjande i vårt Rike. 8. Stockh. 1777.
— — (P. I.) Tal om Stockholm för 20 år och nu för tiden, i anſeende til handel och vetenſkaper. 8. Stockh. 1769.
— — — Materia medica e regno vegetabili 8. Stockh. 1778. T. I. II.
Bernier (Franç.) Voyages contenants la deſcription des états du grand Mogol, de l'Indoſtan, du royaume de Cachemire &c. 12. Amſt. 1699 1712. T. I — IV.
Biervillas (Iñigo) Reiſe nach der Malabariſchen Küſte. 8. Berlin. 1736.
Blanc (Vinc. le) Voyages aux quatre parties du monde &c. 4. Troyes. 1658.
Blanville Reiſebeſchreibung ꝛc. überſ. von Köhler. 8. Leipzig. 1764 ; 1767. B. I — V.
Boccone (Silv. Paol.) Muſeo di fiſica e di eſperienze, variato e decorato di oſſervazioni naturali ec. 4. Venez. 1697.
Bonelli (P.) hortus Romanus. &c. 4. Rom. 1600.
Borde (de la) ſ. *Hennepin.*
Bosmann (Guill.) Voyage dc Guinée. 12. Utr. 1705.
Boſſu nouveaux voyages aux Indes orientales 12. Paris 1768. T. I. II.
— nouveaux voyages dans l'Amerique ſeptentrionale. 8. Amſt. 1777.
Boswell (Iac.) Beſchryvinge van Corſica. 8. Amſt. 1770.
Bougainville voyage autour du monde, par la fregatte la Boudeuſe, et la flute l'Etoile. 4. Paris 1771.
Bouguer. Figure de la terre, determinée par les obſervations de Mr. *Bouguer* et de la *Condamine*, envoyés par le Roi à Perou — avec une relation de ce voyage. 4. Paris. 1749.

Boullaye le Gouz (Céſar Egaſſe de la) Voyages et obſervations en Europe, Aſie et Afrique, juſqu' en l'année 1650. 4. Paris. 1653.

Bowles (Guill.) introduction à l'hiſtoire naturelle et à la géographie phyſique de l'Eſpagne; trad. de l'Eſpagn. 8. Paris 1776.

Boym (Fr.) Flora Sinenſis. fol. Vienn. 1656.

Bradley (Rich.) New improvement of gardening and planting, both philoſophical and practical 8. Lond. 1717. P. I. — IV.

Braſſes (de) Hiſtoire des navigations aux terres auſtrales. 4. Par. 1756. T. I. II.

Brown (Ed.) Reiſen durch Niederland, Teutſchland, Hungarn ꝛc. Aus dem Holländ 4. Nürnb. 1686.

Browne (Patr.) civil aud natural hiſtory of Iamaica. fol Lond. 1756.

Brun (Corn. le) Voyages par la Moſcovie en Perſe et aux Indes. fol. Amſt. 1718. T. I. II.

Bruyere (I. *de la*) de re cibaria lib. XXII. 8. Frcf. 1600.

Bry (Theod. et Iſr. *de*) India orientalis. fol. Frcf. 1598 - 1628. P. I — XII.

Brydone (P) Voyage en Sicile et à Malte; trad. de l'Angl. 12. Par. 1781. T. I. II.

Burnaby (Andr.) Voyages dans les colonies du milieu de l'Amerique ſeptentrionale; trad. de l'Angl. 8. Lauſ. 1778.

Busbequius (Aug. Gisl.) Legationis Turcicae epiſtolae quatuor. 8. Antv. 1595.

Büſching (A. F.) Magazin für die neuere Hiſtorie und Geographie 4. Halle 1750, 1780. Th. I — XX.

Caeſalpinus (Andr.) de plantis libr. XVI. 4. Flor. 1583.

Caille (de la) Iournal hiſtorique du voyage fait au Cap de bonne Eſperance &c. 12. Paris 1763.

Calonne (S. de) Eſſai d'Agriculture. 8. Paris 1779. T. I. II.

Camerarius (Ioach.) Hortus medicus et philoſophicus. 4. Frcf. 1588.

Carter (Fr.) Reiſe von Gibraltar nach Malaga. 8. Leipz. 1779. Th. I. II.

Caſſini le fils, voyage fait par ordre du Roi en 1768. pour éprouver les montres marines, inventées par M. *Roy*. 8. Paris 1770.

Catesby (Marc.) Natural hiſtory of Carolina, Florida and the Bahama-Islands. fol. Lond. 1731. 1743. T. I. II.

Cavazzi (I. Andr.) Relation hiſtorique de l'Ethiopie occidentale: trad. par *Labat*, 12. Paris 1732. T. I — V.

Celſius (Ol.) Hierobotanicon, ſeu de plantis ſacrae ſcripturae diſſertationes. 8. Upſ. 1745. 47. T. I. II.

Champlain (de) Voyages de la nouvelle France occidentale, dite Canada. Par. 1632.

Chandler (Rich.) Reiſen in Klein-Aſien: Aus dem Engl. 8. Leipz. 1776.

— — Reiſen in Griechenland: Aus dem Engl. 3 Leipz. 1777.

Chappe d'Auteroche Voyage en Californie. 4. Paris 1772.

Choiſy (Abbé de) Iournal ou Suite du voyage de Siam. 12. Paris 1687. T. I. II.

Churchill (I.) Collection of voyages and travels. fol. Lond. 1732. T. I — IV.

Chytraeus (Nath.) variorum in Europa itinerum deliciae. 8. Brem. 1594.

Cleghorn Beobachtungen über die epidemiſchen Krankheiten in Minorca u. ſ. w. aus dem Engl. 8. Gotha. 1776.

Cluſius (Car.) Exoticorum libr. X. 8. Antv. 1605.

— — Hiſtoria plantarum &c. 4. Antv. 1557.

Clutius (Aug.) Opuſcula duo de nuce medica et de hemerobio ſ. ephemero inſecto. 4. Amſt. 1734.

Combe (de la) traité de la culture des pêchers. 8. Lyon. 1780.

Commentarii instituti Bononiensis. 4. 1760 — 1788. T. I — XIV.

Condamine (de la) Iournal du voyage fait par ordre du roi à l'équateur 4. Paris 1751. T. I. II.

Cook (Iaqu.) Voyages dans l'hémisphère austral et autour du monde, en 1772 - 1775. trad. de l'Angl. 8. Par. 1778. Vol. I — IV.

Cordus (Val.) annotationes in Dioscoridem, lib. V. fol. Frcf. 1549.

Coreal (Franc.) Voyages aux Indes occidentales, depuis l'an 1666 - 1697. trad. de l'Espagn. 12. Amst. 1722. T. I. — III.

Costa (Christ. da) de las droguas y medicinas de las Indias occidentales. 4. Caragoç. 1584.

Crome (A. F. W.) Europens Produkte, zum Gebrauch der Karte. 8. Hamb. 1785.

Cupani (Franc.) Hortus Catholicus seu principis Catholicæ. 4. Neap. 1696.

Dalin (E.) Svea Rikes historia. 8. Stockh. 1747 — 1749. D. I — IV.

Dalrymple (Al.) Asiatic Repository &c. 4. Lond. 1779. T. I.

— — (W.) Reisen durch Spanien und Portugall. aus dem Engl. 8. Leipz. 1778.

Dampier (Guill.) Nouveau voyage autour du monde 12. Amst. 1712. T. I — V.

Dan (P.) Historie van Barbaryen, en deszelfs Zeerovers. fol. Amst. 1646. T. I. II.

Dapper (Ol.) Gedenkwürdige Verrichtungen der niederländischen ostindianischen Gesellschaft in dem Kaiserreich Sina, nebst einer Beschreibung desselben. fol. Amst. 1674. Th. I, II.

Dellon relation d'un voyage fait aux Indes Orientales 12. Paris 1685. T. I. II

Demanet neue Geschichte des französischen Afrika. 8. Leipz. 1778. B. I. II.

Dictionary of Husbandry, Gardening, Trade &c. 4. Lond. 1770.

Dille-

Dillenius (Io. Iac.) Hortus Elthamenſis. fol. Lond. 1732. Vol. I. II.

Dioſcorides (Pedac.) Opera quæ extant omnia, ed. *Saraceni*. fol. Hanov. 1598.

Dodonæus (Remb.) hiſtoriae ſtirpium pemptades VI. fol. Antv. 1583.

Ebeling (J. H.) Neue Sammlung von Reiſebeſchreibungen. 8. Hamb. 1780, 86. Th. I — VI.

Ebn Sina Canon totius medicinae: verſ. *Alpagi* Bellunenſis. Fol. Florent. 1527.

L'Ecole du jardin potager. 8. Paris 1750 — 1752. T. I — IV.

Ehrenmalms (Arvid) Reſa til Aſele-Lapmark, vid Pet. *Hogſtröms* beſkrifning öfver de til Svenska krona lydande Lapmarken 8. Stockh. 1747.

Ehret (Georg. Dan.) Plantae et papiliones rariores picti 1760. Fol. vid. *Trew*.

Ekeberg (Carl Guſt.) Berättelſe om Chineſiſk Landhushållning. 8. Stockh. 1775.

Ellis (Iohn) Deſcription of the Mangoſtan and the Breadfruit. 4. Lond. 1772.

Ellis (Henr.) Voyage à la baye de Hudſon: traduit par *Sellius*. 12. Paris 1749. T. I. II.

Fabri (Fel.) eigentliche Beſchreibung der Hin- und Wiederfahrten zu dem heil. Lande zu Jeruſalem. 4. 1556.

Fabricius (Joh. Chriſt.) Reiſe nach Norwegen mit Bemerkungen 8. Hamb. 1779.

Ferber (Joh. Jac.) Briefe aus Welſchland über die natürlichen Merkwürdigkeiten dieſes Landes. 8. Prag. 1773.

Fermin (Phil.) deſcription générale, hiſtorique, géographique et phyſique de la colonie de Surinam. 8. Amſt. 1769. T. I. II.

Ferrarius (Ioh. Bapt.) Hesperides ſeu de malorum aureorum cultura et vſu lib. IV. Fol. Rom. 1646.

Feuillée (Louis) Iournal des obſervations phyſiques, mathematiques et botaniques, faites ſur les côtes orientales de l'Amerique méridionale, et dans les Indes occidentales 4. Paris 1714. T. I. II

Figueroa (Garcias de Silva) Ambaſſade en Perſe, depuis 1617. jusqu'en 1624. trad. de l'Espagnol. 4. paris 1667.

Fiſcherſtröm (E.) Oeconomiſka Dictionairen. 4. Stockh. 1779 — 1788. D. I — VI.

Flacourt (Etienne) Relation de l'Isle de Madagaſcar. 4. Paris 1661.

de la *Flotte* eſſai hiſtorique ſur l'Inde, précédé d'un journal de voyage et deſcription géographique de la côte de Coromandel. 12. Paris 1769.

Forreſt (Thom.) Voyage aux Moluques et à la nouvelle Guinée. 4. Paris 1780.

Forskål (Pet.) Flora aegyptiaco-arabica. ed. Carſt. *Niebuhr* 4. Havn. 1775.

Forſter (J. R.) Reiſe um die Welt in den Jahren 1772-1775. 4. Berlin 1778-1780. B. I. II.

— — Characteres generum plantarum, quas in itinere ad inſulas maris auſtralis detexit. 4. Lond. 1776.

— — Flora Americæ ſeptentrionalis. 4. Lond. 1772. T. I. II.

Forſter (G.) Vorleſung über den Brodthaum. 4. Caſſel 1784.

— — De plantis eſculentis inſularum oceani auſtralis. 8. Berol. 1786.

— — Florulæ inſularum auſtralium prodromus 8. Gött. 1786.

Frankenius (I.) ſpicilegium botanicum renovatum. 4. Upſal. 1659.

Freyer (Io.) negenjaarige Reyze door Oostindien en Perſien 4. 'sGravenh. 1700.

Frezier relation du voyage à la mer de Sud &c. fait pendant 1712 — 1714. 4. Paris 1716.

Fricke

Fricke (Christ.) Ostindianische Reisen und Kriegesdienste. 8. Ulm. 1690.

Froger (Franç.) Relation d'un voyage dans la mer du Sud, détroit de Magellan &c. 12. Amst. 1715.

Funnel (Will.) Voyage round the world. 8. Lond. 1707.

Fürer von Haimendorf (Christoph) Reisebeschreibung in Egypten, Arabien, Palestinam, Syrien u. s. w. 4. Nürnb. 1621.

Gadd (P. A.) Beskrifning öfver Satacunda Härad. 8. Stockh. 1778.

Gage (Thom.) nouvelle relation, contenant ses voyages dans la nouvelle Espagne, trad. de l'Angl. 12. Paris 1676.

Galeni opera quæ extant omnia; ed. *Camerarii*, *Gemusaei* &c. Fol. Basil. 1538. Vol. I — V.

Garcias ab Horto aromatum et simplicium aliquot medicamentorum apud Indos nascentium historia. 8. Antw. 1567.

Garcillasso s. *Vega*.

Garidel (V.) histoire des plantes, qui naissent aux environs d'Aix et dans plusieurs autres endroits de la Provence. Fol. Paris. 1715.

Gemelli Carreri (I. F.) Voyage autour du monde, trad. de l'ital. 12. Paris. 1719 - 1727. T. I — IV.

Gentil (le) Voyage dans les mers de l'Inde. 4. Par. 1779. T. I. II.

Geoffroy (Et. Fr.) traité de la matière médicale 8. Paris 1743 — 1750. T. I — X.

Georgi (Joh. Gottl.) Bemerkungen auf einer Reise im Russischen Reiche, von 1772 — 1774. 4. Petersburg 1775. B. I. II.

Gerlach (Steph.) Tagebuch der von Maximilian II. und Rudolph II. an die Ottomannische Pforte abgefertigten Gesandtschaft. Fol. Frankf. 1674.

Gervaise (Nic.) description du Royaume de Macaçar 8. Ratisb. 1700.

Gesner (Conr.) Hortorum Germaniæ descriptio. Fol. Argentor. 1561.

Gesner (I.) Phytographia sacra generalis T. I — IX. 4. Tigur. 1759 — 1768.

Gjörwell (Er.) K. Bibliothekets tidningar. 1765 — 1788.

Gmelins (Joh. Georg) Reisen durch Sibirien von den Jahren 1733 : 1743. 8. Götting. 1751. 1752.

— — Flora Sibirica. 4. Petropol. 1747 — 1749. T. I. II.

Gmelin (Sam. Gottl.) Reisen durch Rußland zur Untersuchung der Naturreiche. 8. Petersb. 1770 : 1774. Th 1 — III.

Goch (von) s. Salmon.

Gorter (Dav.) flora Ingrica. 4. Petrop. 1768.

Göttingisches Magazin der Wissenschaften und Literatur von Lichtenberg und Forster. Jahrg. I — III. 8. Gött. 1780. 1782.

Graaf (Nic. de) Voyage aux Indes orientales et en d'autres lieux de l'Asie. 12. Amst. 1719.

Grew (Nehem.) Musaeum regalis societatis, or a catalogue and description of the natural and artificial rarities, preserved at Greshams college. Fol. Lond. 1681.

Gröben (Otto Friedr. von der) Orientalische Reisebeschreibung (abgekürzt) 8. Danzig 1779.

Gronovius (I. F.) Flora Virginica, exhibens plantas, quas in Virginia l. *Clayton* collegit. 4. Leid. 1762. T. I. II.

Grose (Iean Henri) Voyage aux Indes orientales, trad. par *Hernandez*. 12. Paris 1758.

Gumilla (Ios.) histoire naturelle, civile et géographique de l'Orenoque, traduite par *Eidou*. 12. Mars. 1758. T. I — III.

Gunnerus (E.) Flora Norvegica. 4. Nidros. 1760.

Hakluyt (Rich.) principal navigations, voyages, traffiques and discoveries of the english nation. Fol. Lond. 1598 — 1600. Vol. I — III.

Halde (Joh. Bapt. du) Beschreibung des chinesischen Reiches und der großen Tartarey. Aus dem Franz. 4. Rostock 1747 — 1749. Th. I — IV.

Haller (Alb. von) Elementa physiologiae corporis humani. T. I — VIII. 4. Bern 1757 — 1766.

Hamel (I. B. du) Traité des arbres et arbustes, qui se cultivent en France en pleine terre. 4. Paris 1755. T. I. II.

— — Traité des arbres fruitiers, contenant leur figure, leur description, leur culture &c. 4. Paris 1768. T. I. II.

Hanway (Jon.) Beschreibung seiner Reisen von London durch Rußland und Persien u. s. w. Aus dem Engl. 4. Hamb. 1754.

Hasselquist. (Frid.) iter palaestinum; eller resa til heliga landet, förrättad ifrån 1749 — 1752. 8. Stockh. 1757.

Haven (Pet. von) Nye og förbedrede Efterrätninger om det Russiske Rige. 8. Kiöb. 1747. D. I. II.

Hawkesworth (I.) Relation des voyages entrepris par ordre de Sa Maj. Britannique pour faire des découvertes dans l'hémisphère meridionale. 4. Paris 1774. T. I — IV.

Heberer von Bretten (Mich.) aegyptiaca servitus: d. i. wahrhafte Beschreibung seiner dreyjährigen Dienstbarkeit und Reisen. 4. Heidelb. 1610.

Hennepin (Louis) et de *la Borde* voyages, où l'on voit une description d'un grand pays dans l'Amérique, &c. 8. Amst. 1704.

Herberstein (Sigism. de) commentarius de rebus Moscoviticis. Fol. Basil. 1571.

Herbert (Thom.) Relation du voyage de Perse et des Indes orientales, trad. de l'Anglois. 4. Paris 1663.

Hermann (Paul) Paradisi Batavi prodromus. 12. Leid. 1689.

Hermann Paradiſus Batavus, continens plus centum plantas affabre aeri inciſas. ed. Sherard. 4. Leid. 1698.

— — Horti academici Lugduno-Batavi Catalogus. 8. Leid. 1687.

Hernandez (Fr.) de la naturaleça y virtudes de las arboles, plantas y animales de la nueva *Espaňa* en ſpecial de la provincia de Mexico, de que ſe aprovecha la medicina 4. Mexico. 1615.

Herodoti hiſtoriarum, Lib. I — IX. cura *Borheck* 8. Lemgo 1776. T. I. II.

Heſſen (El.) Oſtindianiſche Reiſebeſchreibung. 8. Leipzig 1734.

Hiſtorie (allgemeine) der Reiſen zu Waſſer und zu Lande. 4. Leipzig 1747. B. I — XXI.

Hl. (I. D.) Beſchryvinge van de Volkplantinge Zurinaame. 4. Leeuwaerd. 1717.

Hoffmann (Friedr.) Gründlicher Unterricht, wie ein Menſch nach den Geſundheitsregeln ſein Leben und Geſundheit lange conſervirer könne. 8. Ulm 1735.

Homeri Odyſſea, cura F. A. *Wolfii* 8. Hal. 1784.

Höſt (Georg) Nachrichten von Marokos und Fes. 4. Copenh. 1781.

Iacquin (Nic. Ioſ.) ſelectarum ſtirpium Americanarum hiſtoria. Fol. Vienn. 1763. Vol. I. II.

— — obſervationes botanicae. Fol. Vienn. 1764 — 1771. P. I — IV.

— — hortus botanicus Vindobonenſis. Fol. Vindob. 1770. 1773. P. I. II.

Ieffery's (Thom.) natural and civil hiſtory of the French dominations in North and South-America. Fol. Lond. 1760. T. I. II.

Iournal, London Medical. Vol. VIII. 1788.

Iournal oeconomique. 8. Paris. 1750 — 1770. T. I — XXX.

Iournal de Paris 1780.

Irwin

Irwin (Eyles) Begebenheiten einer Reise auf dem rothen Meere. Aus dem Engl. von Engelbrecht. 8. Leipzig 1781.

Ives (Eduard) Reisen nach Indien und Persien u. s. f. in einer freyen Uebers. von Dohm 8. Leipzig 1774. Th. I. II.

Kalm (Peter) Resa til Norra America 8. Stockh. 1753. 1756. 1761. D. I — III.

Kämpfer (Engelbr.) Geschichte und Beschreibung von Japan, herausgegeben von Dohm. 4. Lemgo 1777. Th. I. II.

— — — amoenitatum exoticarum politico-physico-medicarum fascic. V. 4. Lemgo 1712.

Kellander (Gust.) Åkerbär från Norland. Åbo. 1769.

Keyßler (Joh. Georg) Neueste Reisen durch Deutschland, Böhmen, Ungarn, die Schweiz, Italien und Lothringen. 4. Hannover 1740. Th. I. II.

Kindersley (Mad.) Briefe von der Insel Teneriffa, Brasilien, dem Vorgebirge der guten Hoffnung und Ostindien. 8. Leipzig 1777.

Kircher (Athanas.) China, monimentis sacris & profanis, nec non naturae & artis speculatis ac rerum memorabilium argumentis illustrata. Fol. Amst. 1668.

Kolbe (Pet.) Beschreibung des Vorgebirges der guten Hoffnung. 4. Frkf. 1745.

Kraaks correspondance historique & critique 8. Amsterd. 1747. T. I — IV.

Kraschenninikow (Steph.) Beschreibung des Landes Kamtschatka. 4. Lemgo 1769.

Labat (Iean Bapt.) voyage aux Isles de l'Amerique. 1722. T. I — VI.

— — Nouvelle relation de l'Afrique occidentale, contenante une description du Sénégal, des païs

païs ſituez entre le Cap blanc & la riviere de Sierre lione: jusqu'à plus de 300 lieues & avant dans les terres 12. Paris 1728. T. I — V.

— — Voyage en Espagne & en Italie. 12. Paris 1730. T. I — VIII.

Laet (Io. van) novus orbis, ſiue Americae utriusque vel Indiæ occidentalis deſcriptio. fol. Lugd. Bat. 1633.

Lande (de la) voyage d'un François en Italie. 1769. T. I — VIII.

Lange (Lor.) Tagebuch zweyer Reiſen, welche von Kiachta nach Zurichoita, durch die Mungalei nach Pekin gethan worden. 8. Leipzig 1781.

Langhans (Chriſt.) Neue Oſtindiſche Reiſe 8. Leipzig 1705.

Langley (P) New principles of gardening. 4. Oxf. 1745.

Laval voyage de la Louiſiane, fait par ordre du roy en 1720. 4. Paris 1728.

Lawſon (Iohn) hiſtory of Carolina &c. 4. Lond. 1718.

Leem (Knud) Beſkrivelſe over Finnmarkens Lapper, med *Gunneri* Anmärkningar: og *Ieſſens* afhandling om de norske Finners og Lappers hedenske Religion. 4. Kiöb. 1767.

Leguat (Franç.) Voyages nouveaux & avantures en deux Isles deſertes des Indes orientales. 12. Londe. 1711.

Leiſte (Chriſt.) Beſchreibung des Brittiſchen Amerika, 8. Braunſchw. 1778.

Lemery (Louis) traité des alimens, leur différence & leur choix, leurs bons & mauvais effets. 12. Paris 1755. ed. III.

Lemnius (Lev.) ſimilitudinum, quae in bibliis ex herbis & arboribus ſumuntur, explicatio. 8. Antwerp. 1563.

Leo (von Africa) pertinente beſchryvinge van Africa, met alle de Landen, de daar zyn. 4. Rotterd. 1665.

Lepes

Lepechin (Iwan) Tagebuch einer Reise durch verschiedene Provinzen des Russischen Reiches. 4. Altenb. 1774-1784 Th. I — III.

Lery (Iean de) histoire d'un voyage de la terre de Brésil, autrement dite Amérique. 8. Rouen. 1578.

Lesseps journal d'un voyage de Kamtschatka par la Russie en France. 8. Paris. 1789.

Lesser (Fried. Christ.) Insecto-theologie, oder Versuch wie der Mensch durch aufmerksame Betrachtung der Insecten zu lebendiger Kenntniß und Bewunderung der Allmacht und Güte Gottes gelangen könne. 8. Frankf. 1740.

Lettres édifiantes et curieuses, écrites par quelques Missionaires de la Compagnie de Iesus. 12. Paris. 1717 — 1774. Tom. I — XXXII.

Liger (Louis) Oeconomie générale de la campagne ou nouvelle maison rustique. 4. Paris. 1768. T. I. II. ed. VIII.

Ligon (Rich.) natural history of Barbadoes. fol. Lond. 1657.

Linné (Car. a) hortus Cliffortianus, plantas exhibens, quas in hortis siccis & viuis Hartecampi coluit G. Cliffort. fol. Amst. 1737.

— — Flora Suecica. 8. Holm. 1749.

— — Flora Lapponica. 8. Holm. 1736.

— — deliciae naturae 8. Holm. 1756.

— — species plantarum 8. Holm. 1762. T. I. II.

— — amoenitates academicae. Vol. I — IX. 8. Stockh. et Erlang. 1750 — 1785.

Linschoten (Ian. Hug.) Itinerarium, of de Schipvaert naar Ooste of de Portugaels Indien. fol. Amst. 1614.

Lister (Mart.) Iourney to Paris in the year 1698. 8. Lond. 1699.

Lobelius (Matth.) & Petr. *Pena* noua stirpium adversaria. fol. Antwerp. 1576.

Lobo (Ierôme) voyage hiſtorique d'Abyſſinie, traduit du Portug. 4. Paris 1728. T. I. II.

Lochner (Mich. Fr.) Commentatio de Ananas ſ. Nuce Pinea Indica ſ. l. et a.

Loeffling (Vet.) Iter hispanicum, eller Reſa til ſpanska Länderne uti Europa och America. 8. Stockh. 1758.

Loubere (Simon de la) Relation du Royaume de Siam. 12. Paris 1691. T. I. II.

Loureiro (Io. de) Flora Cochinchinenſis, 4. Lisboae. 1790. T. I. II.

Loyer (Geoffr.) relation du voyage au royaume d'Iſſini, côte d'or, pays de Guinée en Afrique. 12. Paris 1714.

Lucas (Paul) voyage au Levant. 12. Paris. 1704. T. I. II.

Lüdeke (Chriſt. Wilh.) Beſchreibung des türkiſchen Reichs, nach ſeiner Religions- und Staatsverfaſſung. 8. Leipzig 1777. 1778. Th. I. II.

Lullius (Raym) compendium animae transmutationis metallorum. 8. Colon. Agripp. 1504.

M. Hiſtoire de la Iamaïque &c. 8. Rouen. 1776. T. I. II.

M. (C. D. S.) nouveau voyage de Grèce, d'Egypte, de Paleſtine, d'Italie, de Suiſſe &c. 12. Haye. 1724.

Maffei (Io. Pet.) hiſtoriarum Indicarum libr. XVI. fol. Colon. Agripp. 1789.

Maillet (Ben. de) deſcription de l'Egypte. 8. Haye. 1740. T. I. II.

Manardus (Io.) Epiſtolarum libr. VI. fol. Venet. 1557.

Marcgraf (Georg) vid. *Piſo* (Guil.)

Marchais (des) Voyage en Guinée, isles voiſines et Cayenne, fait en 1725 —1727. 12. Paris. 1738. T. I — IV.

Mat-

Martinius ſ. Olearius.
Maſnjawaih ſ. Meſuae opera quae extant omnia: ed. *Sylvii*. fol. Venet. 1562.
Matruſchka (Henr. Gottfr. Grafen von) Flora ſileſiaca 8. Breslau 1778. Th. I. II.
Mayer (I. I.) Pomona franconica 4. Bayreuth 1778.
Meiſter (Georg) orientaliſch-indianiſcher Kunſt- und Luſtgarten. 4. Leipzig. 1731.
Mémoires (nouveaux) de la Compagnie de Ieſus au Levant. 4. Paris. 1715—1745. T. I — VIII.
Mémoires (nouveaux) et obſervations ſur l'Italie par deux Gentilshommes Svédois. 8. Paris 1776.
Meriaen (Mar. Sib.) Vorſtelling en wonderbarlyke Verwandeling der Surinaemſche Inſecten. Fol. Amſt. 1730
Mills (Rich.) praktiſche Feldwirthſchaft. Aus dem Engl. Leipzig 1755.
Miller (Ioſ.) botanicon officinale or a compendious herball. 8. Lond. 1722.
Miller (Phil.) the gardeners dictionary fol. Lond. 1752. ed. VI.
Mirone (de) Mémoires et avantures ſecretes et curieuſes d'un voyage du Levant. Liege. 1731-1735. T. I — IV.
Miſſon (Maxim.) Nouveau voyage d'Italie. 12. Haye 1702. Vol. I — III.
Mont (du) nouveau voyage du Levant. 12. Haye. 1694.
Montague (Lady Worthley) lettres pendant ſes voyages en Europe, Aſie & Afrique: trad. de l'anglois. 8. Amſterd. 1763.
Motraye (Aubry de la) voyage en Europe, Aſie & Afrique. fol. Haye. 1727. T. I. II.
Mouſet (Thom.) Inſectorum theatrum, olim ab Eduard. *Wotton*, Conr. *Gesnero* et Thom. *Pennio* inchoatum, tandem perfectum. fol. Lond. 1634.

Müllers (Wilh. Jo.) Beschreibung der afrikanischen Landschaft Fetu 8. Hamb. 1776.

Munting (Abrah.) Naauwkeurige Beschryvinge der Aardgewassen fol. Leid. 1696.

Münchhausen (O. Fr. von) der Hausvater. 8. Hannov. 1764 — 1773. B. I — VI.

N. . . voyages aux côtes de Guinée et en Amérique. 12 Amst. 1719.

Nicolson essai sur l'histoire naturelle de l'isle de S. Domingue. 8. Paris. 1776.

Niebuhr (Carst.) Beschreibung von Arabien aus eigenen Beobachtungen und im Lande selbst gesamleten Nachrichten. 4. Kopenh. 1778.

Niecamp (Io. Luc.) Histoire des voyages que les Danois ont fait dans les Indes orientales: trad. par *Gautard*. 8. Genev. 1742.

Nieremberg (Io. Euseb.) Historia naturae maxime peregrinae, lib. XVI. distincta. fol. Antwerp. 1635.

Nieuhof (Ian.) legatio batavica ad magnum Tatariae Chanum, Sungteium, modernum Sinae imperatorem. fol. Amsterd. 1668.

Oexmelin (Alex. Oliv.) histoire des avanturiers, qui se sont signalés dans les Indes (occidentales) trad. de l'Angl. 8. Paris. 1699.

Ogerius (Car.) ephemerides s. iter danicum, suecicum, polonicum. 8. Paris. 1656.

Olaffen (E.) Rese igiennem Island. 4. Soröe. 1772. D. I. II.

Oldendorp (C. G. A.) Geschichte der Mission der Evangelischen Brüder auf den Caraibischen und Antillischen Inseln, 8. Barby. 1777. Th. I. II.

Oldmixon (Joh.) Großbrittanisches Amerika, nach seiner Erfindung, Bevölkerung und allerneuestem Zustande. Aus dem Engl. 8. Hamb. 1710.

Olearius (Adam) Muskowitische, oft begehrte Beschreibung der newen Orientalischen Reise. fol. Schleswig. 1647.

— — colligirte und vermehrte Reisebeschreibungen, fol. Hamb. 1646.

Olon (Pidou de St.) Relation de l'Empire de Maroc. 12. Paris 1695.

Oribasius collecta medicinalia. ed. Dundass. 4. Lugd. Bat. 1735.

Ortega (Casim. Gomez) instruccion sobre el modo de transportar plantas vivas por mar y tierra. 8. Madrid. 1780.

Osbeck (Pet.) Dagbok öfver en ostindisk resa, med anmärkningar uti Naturkunnigheten. Stockholm 1757.

Otter (Iean) voyage en Turquie et en Perse. 12. Paris 1748. T. I. II.

Ovington (Iean) voyages faits en Surate et en d'autres lieux de l'Asie et d'Afrique: trad. par *Niceron*. 12. Paris. 1725. Vol. I. II.

Pagès (de) Voyages autour du monde et vers les deux pôles. 8. Hamb. 1783. T. I. II.

Pallas (P. S.) Reisen durch verschiedene Provinzen des Russischen Reiches. 4. Petersb. 1771 — 1776. Th. I — III. und in einem Auszuge. 8. Leipzig 1776 — 1778. Th. I — III.

Panzer (W.) Beytrag zur Geschichte des Ostindischen Brodtbaums. 8. Nürnb. 1783.

Papon (J. P.) Reise durch die Provence. Aus dem Franz. 8. Leipzig 1783.

Parkinson (Io.) Garden of flowers, kitchen-garden and orchard. fol. Lond. 1640.

— — Theatrum botanicum, or an herball of large content. fol. Lond. 1640.

Parin (Charl.) relation hiſtorique des voyages en Allemagne, Angleterre, Hollande &c. 12. Strasb. 1670.

Pena vid. *Lobelius.*

Pernery (Ant. Ioſ.) Iournal hiſtorique d'un voyage aux isles Malouines. 4. Berlin 1769. T. I. II.

Perry état préſent de la grande Ruſſie. 12. Amſt. 1720.

Petersburgiſches Journal.

Petiver (Iac.) Gazophylacium naturae et artis. 8. Lond. 1705 — 1709. Dec. I — V.

Philoſophical Transactions from 1665 to 1700. abridg'd and diſpoſ'd under general heads, by I. *Lowthorp.* 4. Lond. 1701. Vol. I — III.

Pigafetta (Phil.) Vera deſcriptio regni Africani quod Congos appellatur. fol. Frcf. 1598.

Pilati (Charl. Ant.) Voyage en différens pays de l'Europe. 8. Haye 1777. T. I. II.

Piſo (Guil.) et *Marcgraf* (Georg) hiſtoria naturalis Braſiliae. fol. Amſt. 1648.

C. *Plinii* Secundi hiſtoria mundi libr. XXXVII. ed. Dalechamp. 8. Paris 1608.

Pluers (E. C.) Reiſen durch Spanien, herausgegeben von Ebeling. 8. Hamb. 1777.

Plumier (Charl.) deſcription des plantes de l'Amérique. fol. Paris 1697.

— — nova plantarum Americanarum genera. 4. Paris 1703.

Pococke (Rich.) Voyages en Orient, dans l'Egypte, l'Arabie, la Paleſtine &c. 12. Paris 1772. T. I — VI.

Pomet (Pierre) hiſtoire générale des drogues. fol. Paris 1694.

Pontoppidan (Er.) forſte Forſög paa Norges naturlige hiſtorie, foreſtillende dette kongeriges Luft, grund, fielde &c. Kiöbenh. 1752. 4.

Porte (de la) Voyageur français, ou la connaissance de l'ancien et du nouveau monde 12. Paris 1765 — 1782. T. I — XXVIII.

Poyvre Voyages d'un philosophe, ou observations sur les moeurs & les arts des peuples de l'Asie, de l'Afrique & de l'Amerique 8. Maestr. 1779.

Prevoſt (Ant. Franç.) histoire générale de voyages. Paris 12. 1746. T. I — LXXVI.

Proyard histoire de Loango, Kakongo & autres royaumes d'Afrique 8. Paris 1776. T. I. II.

Puente (Pet. Ant. de la) Reise durch Spanien, übers. von Dietz. 8. Leipz. 1775. Th. I. II.

Purchas (Sam.) Pilgrims, containing an history of the world in Sea-voyages and Lande-travels. fol. 1625. 1626. Vol. I — IV.

Pyrard de Laval (Franç.) Voyages des François aux Indes orientales, Maldives, Moluques et au Brésil. 4. Paris. 1679. P. I — III.

Quintinye (Iean de la) Instruction pour les jardins fruitiers et potagers. 4. Paris 1746. T. I. II.

Quiqueranus (V.) de laudibus Provinciae lib. III. fol. Paris 1551.

Radermachers (N.) Naamlyst der planten op het Eyland Iava. 8. Batav. 1782.

Radzivil (Nicol. Christoph. Principis) Ierosolymitana peregrinatio, transl. per *Treterum*. fol. Brunsb. 1601.

Rauwolf (Leonh.) eigentliche Beschreibung der Raiß, so er vor dieser Zeit gegen Aufgang in die Morgenländer vollbracht. 4. Lauingen. 1583. B. I — IV.

Raveneau de Luſſan Iournal du voyage à la mer du Sud avec les flibustiers de l'Amerique 12. Paris 1690.

Ray (Io.) topographical, moral and phyſiological obſervations, made in a journey through the Low-countries, Germany, Italy and France. 8. Lond. 1673.

— — hiſtoria plantarum generalis. fol. Lond. 1693 — 1704. Vol. I — III.

Råalamb (Claſ.) Beſkrifning om Conſtantinopolitaniſka Reſan. 4. Stockh. 1679.

Recueil de voyages, qui ont ſervi à l'établiſſement et aux progrès de la Compagnie des Indes orientales, formée dans les provinces unies des Pays-bas. Nouv. edit. 8. 1728. T. I — XII.

Recueil des voyages au Nord, contenant divers mémoires très utiles au commerce et à la navigation, par *Bernard.* 8. Amſterd. 1715. Vol. I — IX.

Relation du voyage d'Espagne par la Comt. d'*Aunoy* 12. Paris 1691. T. I — III.

Renaudot ancient account of India and China. 8. Lond. 1733.

Renaudot (Theophr.) Diſpenſatorium medicum generale. 4. Monspeſſul. 1650.

Rheede (Henr. van) Hortus Malabaricus. fol. 1678 — 1703. T. I — XII.

Ribeyro (Iean.) hiſtoire de l'Isle de Ceylan; trad. du Portug. 12. Amſt. 1701.

Richard (Abbé) hiſtoire naturelle, civile et politique de Tunquin. 12. Paris 1778. T. II.

Riedeſel (von) Reiſe durch Sicilien und Großgriechenland. 8. Zürich 1771.

Rieger (Io. Chriſt.) introductio in hiſtoriam rerum naturalium et arte factarum. 4. Hag. 1743. 1744. T. I. II.

Rochefort (Céſ. de) hiſtoire naturelle et morale des isles Antilles 12. Paris 1666.

Römers

Römers (Ferd. Ludw.) Efterretninger om Kyſten Guinea. 8. Kiöb. 1768.

du Roi (J. P.) Harbkeſche wilde Baumzucht. 8. Braunſchw. 1772. Th. I. II.

Roſier (P. A.) demonſtration élémentaire de botanique. 8. Paris 1782. 1784. T. I. II.

Rudbek (Ol.) Horti botanici Upſalienſis catalagus. 12 Upſ. 1658.

— — Dudaim Rubenis, quos neutiquam mandragorae fructus, ſed fraga fuiſſe. 4. 1733.

Ruellius (Ioh.) de natura & hiſtoria ſtirpium lib. III. fol. Paris 1536.

Rumphius (Georg. Eberh.) herbarium Amboinenſe, cura I. Burmann fol. Amſt. 1741 — 1750. P. I — VI.

Ruſſell (Alex.) natural hiſtory of Aleppo and parts adjacent. 4. Lond. 1756.

Rytſchkow (Nic.) Tagebuch über ſeine Reiſe durch verſchiedene Provinzen des Ruſſiſchen Reichs. Aus dems Ruſſiſchen von Hofe. 8. Riga. 1774.

Saar (Joh. Jac.) oſtindianiſche funfzehnjährige Kriegesdienſte. fol. Nürnberg. 1672.

Salmenius (C.) Beſkrifning om Calajocki-ſocken i Oſterbotten. 8. Upſal. 1764.

Salmons heutige Hiſtorie, oder der gegenwärtige Staat von allen Nationen. Aus dem Engl. überſ. von Goch. 4. Altona 1732 — 1736. St. 1 — 6.

Sammlung Ruſſiſcher Geſchichten. 8. Petersb. 1770 — 1777. B. 1 — IX.

Savanarola (I. Mich.) de arte conficiendi aquam vitæ ſimplicem & compoſitam. 8. Hagenov. 1532.

Schillingers (Franz Caſpar) Perſianiſche und Oſtindianiſche Reiſe. 8. Nürnb. 1707.

Schlözers (A. F.) neuer Briefwechsel. Th. I — X Götting. 1776 — 1782.

Schöpf (Io. Fr.) materia medica americana. 8. Erlang. 1786.

Schouten (Walth.) Ostindische Reise, aus dem Franz. 8. Leipzig 1730. Th. I. II.

Schreber (Christ. Dan.) Progr. de Persea Aegyptiorum. 4. Erlang. 1788.

Schury Material-Kammer.

Schwarzen (Georg Bern.) Reise in Ostindien. 8. Hamb. 1719.

Schwenkfeld (Casp.) Stirpium & fossilium Silesiae catalogus. 4. Lipsi. 1600.

Scopoli (Io. Ant.) Deliciae florae & faunae Insubricae. 4. Vienn. 1780 — 1788. P. I — III.

Serapium. Practica Io. *Serapionis* et liber de simplicibus. fol. Lugd. 1525.

Sestini (Domin.) Briefe aus Sicilien und der Türkei. Aus dem Italienisch. 8. Leipzig. 1780 — 1783. Th. I — III.

Shaw (Thom.) Voyages dans plusieurs provinces de la Barbarie et du Levant. 4. Haye 1743. T. I. II.

Sloane (Hans) Voyage to the Islands, Madera, Barbados, Nieves, St. Christoffers and Iamaica, with the natural history &c. fol. Lond. 1709. 1725. T. I. II.

— — Catalogus plantarum, quae in insula Iamaica sponte proveniunt. 8. Lond. 1696.

Smith (Guill.) nouveau voyage en Guinée. 12. Paris 1751. T. I. II.

Somerat (P.) voyage à la nouvelle Guinée 4. Paris 1776.

— — Reise nach Ostindien und China. Aus dem Franz. 8. Leipzig 1783.

Sparrman (Andr.) Reſa til goda Hopps-Udden, ſödra Polkretſen och omkring Iordklotet. 8. Stockh. 1783.

Sperling (Io.) Carpologia phyſico-medica. 8. Witteb. 1669.

Sprat (Thom.) hiſtory of the royal ſociety of London. 4. Lond. 1697.

Steller (G. W.) Beſchreibung von dem Lande Kamtſchatka. 8. Frkf. 1774.

Sterrebeck (Franc. von) Citri cultura ofte regeering der uitheemſche boomen, Orangen, Citroenen, Limoenen &c. 4. Antwerp. 1712.

Strahlenberg (Phil. Joh. von) Nord- und öſtlicher Theil von Europa und Aſia. 4. Stockh. 1730.

Ström (Hans) phyſiſke og ökonomiſke Beſkrivelſe over Fogderiet Söndmör i Norge 4. Soroe. 1762. 1766. D. I. II.

Struys (I. Ianſ.) voyages en Moſcovie, en Tartarie, aux Indes &c. trad. par *Glanius* 12. 1720. Vol. I—III.

Sueronii Cæſarum XII. vita 8. Lipſ. 1775.

Sulzer (Joh. Gottl.) Tagebuch einer Reiſe nach den mittäglichen Ländern von Europa. 8. Leipzig 1780.

Tachard (Georg.) ſecond voyage au royaume de Siam 4. Paris 1689.

Tappen (Dan.) Funfzehnjährige Oſtindianiſche Reiſebeſchreibung 4. Hannover 1704.

Tavernier (Iean. Baptiſte) Six voyages en Turquie, en Perſe et aux Indes. 12. Paris 1678. Vol. I — III.

— — Recueil de pluſieurs relations et traitez ſinguliers et curieux, non compris dans ſes ſix premiers voyages 8. Paris 1679.

Tegel (Er.) K. Guſtafs hiſtorie. D. I. III. 8. Upſal. 1770.

Tertre (Iean Bapt. du) hiſtoire générale des Antilles, de St. Chriſtophle, de Guadeloupe, de la Martinique et d'autres isles habitées par les François. 4. Paris 1667 — 1671. T. I — IV.

Theophraſti hiſtoria plantarum, ed. Dan. *Heinſii.* fol. Amſt. 1613.

Thevenot (Nic. Melch.) Vollſtändige Reiſebeſchreibung durch Europa, Aſia und Afrika. 4. Frankf. 1693. Th. I — III.

Thevet (Andr.) Singularitéz de la France Antarctique. 4. Paris 1558.

Thickneſſe (Phil.) Reiſen nach Frankreich und einem Theil von Katalonien. Aus dem Engl. 8. Leipzig 1778.

Thunberg (C. P.) Reſa uti Europa, Aſia och Africa, förrättad ifrån 1769 — 1776. 8. Upſal. 1788 — 1792. D. I — IV.

— — Reiſen in Afrika und Aſien, vorzüglich in Japan: überſetzt von Forſter und Sprengel 8. Berlin 1792.

— — diſſ. de caryophyllis aromaticis 4. Upſ. 1788.

Tott (Baron de) Mémoires für les Turcs & les Tartares. T. I. II. 8. Paris. 1785. 1786.

Tournefort (Ioſ. Pitton de) relation d'un voyage du Levant. 4. Paris. 1712. T. I. II.

— — inſtitutiones rei herbariae. 4. Paris 1700. Vol. I — III.

Tragus (Hieron) New Kreuterbuch, fol. Strasburg 1546.

Trew (Chriſt. Iac.) Plantae ſelectae, quarum imagines pinxit *Ehret* (Georg. Dan.) fol. 1750. Dec. I — X.

Trinitate (Phil. a. S.) itinerarium in plures Orientis regiones. 8. Lugd. 1649

Troilo (Franz. Ferd. von) Orientaliſche Reiſebeſchreibung. 4. Dresden 1676.

Tur-

Turlerus (Hieron.) de peregrinatione et agro Neapolitano. 8. Norimb, 1581.

Turpin hiſtoire naturelle et civile du royaume de Siam. 12. Paris 1771. T. I. II.

Valentyn (Franc.) Beſchryving van Oud- en Nieuw Ooſtindien. fol. Amſt. 1724 — 1726. T. I — VIII.

Valle (Pet. della) Reiſebeſchreibung in unterſchiedene Theile der Welt. fol. Genf. 1674. Th. I — IV.

Valmont de Bomare dictionnaire d'hiſtoire naturelle, contenant l'hiſtoire des animaux des végéteaux et des minéraux, 12. Paris 1768. Vol. I — VI.

Varro. Scriptores rei ruſticae veteres latini: *Cato*, *Varro*, *Columella*, *Palladius*, *Vegetius*, ed. Gesner. 4. Lipſ. 1773. T. I. II.

Vega (Ynca Garcillaſſo de la) Hiſtoire des Yncas du Perou, trad. de l'Esp. 8. Amſt. 1737. T. III.

Verhandelingen van het Bataviaaſch Genootſchap der Konſten en Wetenſchappen 4. Batav. 1769 — 1780. D. I. — VIII.

K. Vetenſkaps Academiens Handlingar. 8. Stockh. 1740 — 1784. Vol. I — XL.

Virgilii (P. Maronis) opera, ed. *Heyne* 8. Gött. 1780.

Vogel (Rud. Aug.) hiſtoria materiae medicae ad noviſſima tempora producta. 8. Frcf. 1767.

Vogel (Joh. Wilh.) Zehnjährige neu revidirte und vermehrte oſtindianiſche Reiſebeſchreibung. 8. Altenburg 1704.

Voyage d'Espagne, fait en 1755. trad. d'Italien par le Pere de *Livoy*. 12. Paris 1772. T. I. II.

Voyage fait en 1771 et 1772. en diverſes parties de l'Europe, de l'Afrique, & de l'Amérique, pour déterminer la latitude et la longitude par M. *Verdun*, de *Borda* et de *Pingré*. 4. Paris 1778. T. I. II.

Wafer (Lion.) New voyage and deſcription of the Iſthmus of America 8. Lond. 1699.

Wheeler (Georg) Voyage de Dalmatie, de Grèce et du Levant. 12. Amſt. 1689.

Windus (Joh.) Reiſe nach Mequinez und Marocco. Aus dem Engl. von Weber 4. Hannov. 1726.

Worlidge (Io.) Vinetum Britannicum or a treatiſe of Cyder and other drinks. 8. Lond. 1691.

Worm. Muſeum Wormianum. 4. Copenh. 1653.

Yverſſen ſ. Anderſſen.

Zaccagnii (Lael.) notabilium medicinae Rom. 4. 1644. T. I. II.

Zanoni (Ier.) Obſervationes aliquae circa plantas novas et non vulgares. fol. Bonon. 1652.

Ziegenbalg (Barthol.) account of the religion and government, learning and oeconomy of Malabarians, translated from the Highdutch. 8. Loud. 1717.

Zucchelli da Gradiſca (Ant.) Miſſions- und Reiſebeſchreibung nach Kongo und dem untern Aethiopien. 4. Frankf. 1715.

Zückert (Io. Fr.) materia alimentaria, in genera, claſſes et ſpecies diſpoſita. 8. Berol. 1769.

Zwinger (Theod.) New vollkommenes Kräuterbuch. fol. Baſel 1669.

Nach-

Nachtrag.

1. *Chauveron* (Urb.) novae novi orbis historiae. lib. III. 8. Colon. Agripp. 1580

2. *Clemente* tablas cronologicas. 4. Valenc. 1689.

3. Danske Magazin. 4. Kiöb. 1745 — 1752. B. I — VI.

4. *Davies* history of the Caribby-Islands. fol. Lond. 1666.

5. *Diodori* Siculi historiarum libri qui extant. ed. *Wesseling*. fol. Amst. 1746.

6. *Kjöping* (N. Matth.) Beskrifning om en resa genom Asia, Africa, och andra hedna länder. 4. Wisingb. 1667.

7. *Leland* Collectanea de rebus Britannicis, 8. Lond. 1774. Vol. I — VI.

8. *Loccenius* historia rerum Suecicarum. 4. Francof. 1676.

9. Mémoires (nouveaux) des Missions des Peres Iesuites dans le Levant. 12. Paris. 1755. Vol. I — IX.

10. Müller (Joh. Bernh.) verändertes Rußland, hers ausgegeben von Weber 4. Frankf. 1721.

11. *Passaeus* (Crisp.) hortus floridus. fol. Arnh. 1614.

12. *Peringskiöld* Monimenta Ullerakerensia Upsalia nova illustrata. fol. Stockh. 1719.

13. *Richelet* Dictionnaire de la langue françoise. fol. Lyon. 1728. T. I — III.

Savary

14. *Savary* dictionnaire universel du commerce. fol. Paris 1723. T. I — III.

15. Schmidl (Ulr.) wunderbare Reisen bey Brasilien und Rio de la Plata. 4. Nürnb. 1599.

16. *Strabo* descriptio orbis. ed. *Almeloveen.* fol. Amst. 1707. Vol. I. II.

17. *Sturleson* (Snorro) Heims-Kringla, efter Norges Konunga Sogor. fol. Kiöb. 1777. Vol. I — III.

18. *Vztariz* Theorica y Practica de commercio y de marina. fol. Madr. 1742.

Register.

Abdelavi, eine Art Melonen oder Gurken 76
Abricotée, eine Art Pflaumen 270
Acanthus aegyptiaca trägt die Lotusfrucht 202
Acer saccharinum — 41
ACHRAS *Sapota* 128. — A. *mammosa* 130
Adamsfeige 101, 120
ADANSONIA *Baobab* 263
Adschiselami, eine Art Melonen 74
Aepfelquitten 296
Agrumi 240
Ahorn giebt Zucker 41
Akaschu, frucht 214 — 218
Alligatorbirne 142
Aloe giebt Honig 40
Ambrosia der Alten 28
AMYGDALUS *Persica* 282
ANACARDIUM *Acajou* 214
Ananas — 169 — 182
Angolam, eine malabarische Frucht 261
Annaeb, eine Frucht in Persien 264
ANNONA *squamosa* 141 — A. *Cherimolia* 151
A. *reticulata* 153 — *curassavica* 158 — A. *discreta*, *glabra*, *punctata* und *longifolia* 158 *muricata* 159

Apfelsinen 248 — 250
Aprikosen 290 — 294
Araka, eine Frucht in Brasilien 233. 234
Arbusen 80 — 86
Ariena PLIN. 107
Arisah, eine Frucht 234
Artocarpus 123
Aruticu, Ponhe 160
Asand, stinkender 12
Atter, oder Rosenöhl 212
AVERRHOA *Carambola* 212 — A. *Bilimbi* 213
Avocatofrucht 142 — 146

Bakova, eine Pisangart 102 105
Bahobab 263
Bananas, eine Pisangart 102. 106
Barca, eine Art Brodtfrucht 125. 126
Bell, von Antermony, Nachrichten von ihm 26
Bellirica, eine Art Myrobalanen 275
BESLERIA *incarnata* 157
Bienen, besondere Arten derselben, die den besten Honig machen 37
Bilimbing 213
Birnquitten 296
BORASSUS *flabellifer* giebt Honig 39. — Früchte desselben 56
Bouis (gros) eine Frucht 156
Branntewein, eine Leckerey 15. — wenn er zuerst in Schweden eingeführt worden 16. 17
Brodtfrucht 122. f.
Brombeeren 331. — Amerikanische Brombeeren 332

BROMELIA Ananas 169. — B. *Karatas* 182
B. *Pinguin* 183
Brugnolles 277
Brugnons, eine Art Pfirsichen 284
Bukharische Pflaumen 273
Bukniar, eine Art Trauben 258
Bulliu, eine Art Granatäpfel 258

Cactus, Arten und Früchte desselben 224. — 232
CACTVS *triangularis* 224. — *repandus* 226 —
Tuna 226. — *Opuntia* 228 — *Melocactus* 231
peruvianus 231 — *cochenillifer* 231
Cahimite, eine Frucht 134
Cainito 134
CALAMVS *Rotang*, Zalacca 165
Camchain und Camquit 252
Can, eine Frucht in Cochinchina 263
Cantalupi, Melonenarten 267
CAPSICVM *annuum* 10
Carambola 213
CARICA *Papaya* 87
CECROPIA *peltata* 316
Cedrato di Firenze 241
CELTIS *australis* ist der Lotus der Alten 202
Ceropegia, Wurzel derselben 81
CHAMAEROPS *humilis* 50
Chasselas doré, eine Art Trauben 308
Chastaui, eine Art Datteln 48
Chate, eine Art Melonen 76
Chinkapalonen, eine Art Pisang 102
Chirimoya, eine Art Annona 151

CHRYSOBALANVS *Icaco* 140
CHRYSOPHYLLVM *Cainito* 134 — C. *jamaicense* 135. — C. *caeruleum* 135 — C. *macoucou* 135
Ciruelas de monjes 270
Citreae menſae und Citrea mala der Römer 239
Citrobalanus 274
CITRVS *medica* 238 — C. *med.* Limonium 238
C. *Aurantium* 293 — C. *Aur.* Sinenſis 248 — C. *Aur.* Decumana 250
Clutius (A.) Nachrichten von ihm 58
COCCOLOBA *uvifera* 314 — C. *nivea* 315
COCOS *nucifera* 51
Connarus, der kyreniſche Lotus 200. 202
Cotignac, eine Art Quitten Gallerte 295
COUMA *guianenſis* 157
Craiſſant blanc manger 155
CRATAEGVS *Azarolus* 299
CVCVMIS *anguloſus* 79 — C. *Chate* 76 — C. *Dudaim* 69 — C. *Melo* 61
CVCVRBITA *Citrullus* 80
Cuſtard-Aepfel 155

Damaſcener-Pflaumen 264
Damas violet, blanc &c. 264
Dattelhonig 41
Datteln 47 — 51
Dibs oder Roſinenſyrup 40
Dileb, Palmfrucht in Afrika 57
DIMOCARPVS *Longan* 200 — D. *Lichi* 200
DIOSPYROS *virginiana* 279 — D. *Kaki* 281
Dodol, eine Art Manga 191 192

DOLICHOS *Sesban* und *arboreus* 203
Drap d'or, eine Art Pflaumen 272
Dudaim des Ruben soll der Lotus seyn 201
Duriofrucht 116 — 122
Duschab, was es sey 39. 40
Dutchman's Laudanum 223

Eau créole, was es sey 133
EMPETRVM *nigrum* 334
Emulsum der Römer 28
Erdbeerenbirne 224
EVGENIA *malaccensis* 200 — E. *caryophyllata* 212

Faba graeca, der kyrenische Lotus 202
Fehhi, eine Art Pisang 117
Feigen 91 — 98 — chinesische 98 — 101 — hottentottische 261 f. — indianische s. Cactus.
Felsenhimbeere 332
Fettigkeit ist eine Schönheit in Marokos 30
Feve de Melinde 264
FICVS *Carica* 91
Figos de assar, Arten Pisang 111
FRAGARIA *pratensis* 322 — F. *vesca* 320
Fraisier écarlate 324. — Fr. Framboise 324

GARCINIA *Mangostana* 182
Goyava 136 — 140
Granadilla 219 — de China 222
Granatäpfel 255 — 260
Granat-pruynen 234
Guabas, eine Frucht 146

GVETTARDA *coccinea* 158
Gurken 76 — 80

Hami, das Vaterland der beſten Melonen 72
Heidelbeere 333
Himbeeren 330 — Norländiſche 316. f.
Honig wurde in den älteſten Zeiten als Leckerey angeſehen 28 — iſt noch itzt bey allen Völkern beliebt 29 — der Gebrauch deſſelben hat abgenommen 34
Gegenden, die des Honigs wegen berühmt ſind 34
Pflanzen, die ihn vorzüglich angenehm machen 34
Schärfe und ſchädliche Würkungen deſſelben 37 —
Dinge, die ſtatt des Honigs gebraucht werden 39
Hungersnoth zwingt die Menſchen, allerley Dinge zu eſſen 4. 5
HYMENAEA *Courbaril* 148

Jagara, eine Art Honig 39
Jaka, Nahme der Brodtfrucht 123
Jajama, eine Art Ananas 170
Jambolan 206
IAMBOLIFERA *pedunculata* 206
Jambufrucht 207
Ibipitanga, eine Frucht in Braſilien 235
Jeſuiter-Melone 99
Jetaiba 149
Ikako, eine Frucht 140 — 142
Imperatrice, eine Art Pflaumen 271
Indianiſche Feigen ſind Piſangs 101 106
ſ. auch Cactus.
Juga 146
Isle-verte-Pflaumen 278
Juju-

Jujuben 205
Jungfern-Pflaumen 275

Kaauirri, eine Art Datteln 51
Kakao 235 — 237
Kaki, eine Frucht in Japan 281
Kalagork, eine Art Melonen 74
Kamereddinkaisi, eine Art Aprikosen 294
Kandenkara, eine Frucht in Malabar 316
Kannastrauch 262
Kappatialmas, ein Gericht bey den Lappen 337
Kaschu-Frucht 214 — 218
Katharinen-Pflaumen 270
Keyzervreugde 261
Khalmückische Gurken 78
Khatlan, eine Art Datteln 50
Khurma Schahuni, eine Art Datteln 51
Kischmisch, eine Melonenart 74 — eine Art Trauben 309
Knäsniza 320
Kokosbaum giebt Honig 39
Kokosfrucht 51 — 60 — maldivische 57 — 60
Korinthentrauben 310
Kratzbeere 332

Lansa 166
Lansium 166
LAVRVS *Persea* 142
Leche y miel, Nahme einer Frucht am Oronoko 156
Leckereyen, was eigentlich diesen Nahmen verdiene 3. 6.
wer am besten darüber urtheilen könne 25

Lima dulcis 242
Limonien 242 243
Linkeng, eine Art Pflaumen 276
Litschi, eine Frucht in Sina 194
Lokustbaum, Frucht desselben 148
Longyven, eine Frucht in Sina 199
Lotus, die Arten desselben 200 202
Luli, eine Art Pfirsichen 285

Malacca: Jambu 207
Maldivische Kokosnuß 57 — 60
MAMMEA *americana* 132
Mammei: Sapote 130 131
Mammifrucht 132 — 134
Manipelaan, eine Art Manga 189
Mandarin: Apfelsine 254
Manga 189
Mangaba; eine Frucht in Brasilien 232
Mangiare bianco, was es ist 121
MANGIFERA *indica* 189
Mangostan, eine Frucht 183 — 188
Marechés, Melonen in nordlichen Ländern 61
Masarandiba, eine Frucht in Brasilien 156
Meiya, eine Art Pisang 116
MELASTOMA *succosa* 156 — M. *malabathrica* 157
Melonenarten 61 — 87
MESEMBRYANTHEMVM *edule* 261 — M. *deltoides*, *crystallinum* 262
MESPILVS *germanica* 298
Metl, eine amerikanische Aloe 40
MIMOSA *Inga* 146 — M. *nilotica* 203 — M. *Paccay* 146 — M. *Sejal* 203 — M. *sinemariensis* 146

Mirabelle, eine Art Pflaumen 272
Mispeln 298 — welsche 299
Mololo, eine Frucht in Angola 263
Moltebeeren 327 — 329
Monbin-Pflaumen 162
Moosbeeren 335 — amerikanische 336
Muftil, eine Art Datteln 50
Muiginli, eine Art Pflaumen 276
Münzsorten, alte in Schweden 46
Mururuja-guacu 220
Muscatellertraube 308
MVSA *paradisiaca* und *sapientum* 102
Mutukuliku, eine Frucht in Nordamerika 156
Myrobalanen, ihre Arten 274 — 276

Nabka, eine Frucht 200
Nanca-Paca, -Bubur, -Bilulung und -Barca, verschiedene Arten der Brodtfrucht 125
Nektar der Alten 28
Nektarinen 288
NEPHELIVM *lappaceum* 168
Niceffo, eine Art Pisang 105 114
Nuchtlifrucht 230

Oenomeli der Römer 28
Ogegha, eine Frucht in Congo 162
Opium, eine Leckerey 12 13
Orange du roi 252
Otter, oder Rosenöhl 212

Pacay, eine Frucht 146
Παλαθαι 277

Palmen, verschiedene Arten derselben geben Honig 41
und Zucker 39 — Früchte der Palmen 47—60
Papa, eine Art Brodtfrucht 125 126
Papaw, eine Frucht in Südkarolina 158
Papaya 87 — 91
Passerine, eine Art Weintrauben 310
PASSIFLORA *quadrangularis* 219 — *laurifolia* 219
P. *Murucuja* 220 — P. *caerulea* 220 — P. *tiliaefolia* 221 — P. *pallida* 221 — P. *incarnata* 222 — P. *dubia* 222 — P. *sexangularis* 223
P. *maliformis* 223 — P. *heterophylla* 223
Passionsblume, deren Früchte 218—223
Pasta de Genua 296
Pavies 281
Pêches 284
Pelmes, was es sey 39
Perdrigons, eine Art Pflaumen 269
Periploca, Wurzel derselben 81
Persea der Aegypter 143
Persica duracina 28
Persimon, eine amerikanische Frucht 279
Pfeffer, spanischer 10 — schwarzer und langer 11
Pfirsichen 282—290
Pflaumen, und ihre Arten 264—279
PHOENIX *dactylifera* 47
PHYLLANTHVS *Emblica* 275
Pinguin, eine Frucht 183
Piretti, eine Art Limonien 242
Pisang, und ihre Arten 101—117
Pisang: Medji und P. s Radja 104
Plantanen oder Pisangs 101 107

Poires piquans 226
Pois sucrés 147
Pomeranzen 243 — 248
Pomme de liane 219 221
Pompelmus 250 — 252
Posapoſa, eine Frucht 88
POSOQVERIA *longiflora* 157
Preiſſelbeeren 337
Prickelbirne 224 226
Printapfel 149
Pruna cerea 273 — damaſcena 264 — graeca 269 — iberica 270 — perdicona 269
Prune de Monſieur 271
Prunellen 277
Prunodactyla Veſuntina 268
Prunorum globus 277
PRVNVS *Armeniaca* 290 — P. *domeſtica* 264
PSIDIVM *pomiferum* 136 — P. *pyriferum* 136
PVNICA *Granatum* 255
Puoſtſabs, perſiſche Melonen 66
Puttgnaden 337
PYRVS *Cydonia* 294

Quitten 294 — 297

RADERMACHIA *Banda* 127 — R. *Mandelique* 127 R. *Nanca* 122 — R. *Tjampeda* 127
Rahmapfel 153
Rambutan 168
Raquêtes, eine Art Cactus 231
Rauſchbeere 334
Reine Claude, eine Art Pflaumen 268

RHAMNVS *Lotus* 202 — R. *Palimurus* 200 — R. *Zizyphus* 202 205
Rohr, spanisches, dessen Frucht 165
Rose von Jericho, eine Art Mesembryanthemum 262
Rosenöhl, dessen Bereitung 211
Rosinen 310
Rosinensyrup war der Honig der Söhne Jacobs 40
Rotang 165
Royale de Tours eine Art Pflaumen 270
RVBVS *Chamaemorus* 327 — R. *idaeus* 330 — R. *fruticosus* 332 — R. *occidentalis* 332 — R. *saxatilis* 332 — R. *arcticus* 316
Rumph (G. E.) Nachrichten von ihm 26

Saguer-Palme giebt Zucker 39
Samaka, eine Frucht auf Java 263
Samita, Getränk in der Barbarey 30
SAOVARI *glabra* 157
Sapotille 128
Sauk Nabak, ein Gericht bey den Sarakenen 202
Schabduka, eine Art Pfirsichen 285
Schahboni, eine Art Trauben 309
Schamame, eine Art Melonen 69
Schwetschen 266
Sedra, der kyrenische Lotus 202
Se-tse, chinesische Feige 99
Somme-keo, eine Art Pompelmus 253
Sour-sop, eine Frucht 159
SPONDIAS *dulcis* 163 — S. *lutea* 162
Sternapfel 135
Stockfische werden auf dem Kap sehr häufig gegessen 25

Sucrins

Sucrins, Melonenarten 68
Suisse, eine Art Pflaumen 272
Sursack, eine Art Brodtfrucht 123 127
Sursack: apfel 159
Süße Dinge lieben die Morgenländer sehr 29 — Der Geschmack an denselben nimmt in Frankreich und England ab 32

Taheitische Aepfel 163
Tanduhk, eine Art Zeug auf den molukkischen Inseln 117
Tavarcare, maldivische Kokosnus 58
THEOBROMA *Cacao* 235—237
Toback, eine Leckerey 20 — Der chinesische ist von dem amerikanischen verschieden 23 — wenn er zuerst in Schweden eingeführt worden 24
Tonkinse soete appel 254
Tse: tse, chinesische Feige 99
Tsjampedaha, eine Art Brodtfrucht 127
Tuna, eine Frucht 226
Türkenkopf, eine Art Cactus 231

Ungarische Pflaumen 265
Uvero, eine Frucht in Amerika 314 315
VACCINIVM Vitis idaea 333
— — — Oxycoccos 335
— — — hispidulum 336
— — — Myrtillus 337
— — — uliginosum 337
Verdacia, eine Art Pflaumen 269
Vidara des Rumphs sind die Jujuben 205

Bih, der taheitische Apfel 164
Violettes eine Art Pfirsichen 285
VITIS *vinifera* 301
Voaveronne, eine Frucht in Madagascar 316
Vochi, eine Frucht in Chili 156
Vorurtheile in Rücksicht der Speisen 89

Wassermelonen 80 — 85 — Unterschied der asiatischen von den afrikanischen 81
Waterlemon 223
Wein wurde in alten Zeiten mit Honig gemischt 28
Weintrauben 301 — geben Honig 39

Yaruma, eine Frucht in Amerika 316
Yetl heißt der Toback bey den Mexikanern 21

Zalack, eine Art Rotang 165
Zitronen 238—242
Zucker, wird aus verschiedenen Pflanzen bereitet 39
der Alten war von dem unsrigen ganz unterschieden 42 — Nachrichten von der ersten Cultur desselben 43 — Raffinerien desselben 44
Zumanit, Brodt in Marokos 30

In dem Verzeichnisse der angeführten Schrift-
steller fehlen noch einige Büchertitel, die wir zu Ende
des zweyten Theils nachhohlen werden.

F. S.

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Bergius, Bengt / Forster, Johann Reinhold, 1729-1798 / Sprengel, Kurt, 1766-1833

Bengt Bergius Über die Leckereyen

Bd.: 1

Halle (1792)

Oecon. 238 a-1
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10294066-6
VD18 9038878